

FIM 51 K.A
FIM 51 K.A IX**CZ****Cesky****Pokyny pro použití****TROUBA****Obsah**

Pokyny pro použití,1
UPOZORNĚNÍ,3
Popis zařízení-Celkový pohled,8
Popis zařízení-Ovládací panel,10
Instalace,11
Spuštění a použití, 13
Použití trouby,13
Elektronické programovací zařízení,14
Opatření a rady,17
Údržba a péče,18
Servisní služba,18

HU**Magyar****Használati útmutató****tűsütő****Tartalomjegyzék**

Használati útmutató,1
FIGYELEM,3
A készülék leírása- A készülék áttekintése,8
A készülék leírása- Kezelőpanel,10
Üzembe helyezés,19
Bekapcsolás és használat,21
A süto használata,21
Elektronikus programozó,22
Óvintézkedések és tanácsok,25
Karbantartás és ápolás,26
Szerviz,26

SK**Slovensky****Návod na použitie****RÚRA****Obsah**

Návod na použitie,1
UPOZORNĚNIE,3
Popis zariadenia-Celkový pohľad,8
Popis zariadenia-Ovládací panel,10
Inštalácia,27
Uvedenie do činnosti a použitie,29
Režimy pečenia,29
Elektronické programovacie zariadenie, 30
Opatrenia a rady,33
Starostlivosť a údržba,34
Servisná služba,34

UA**Українська****Інструкції з експлуатації****КУХНЯ****Зміст**

Інструкції з експлуатації,1
УВАГА,3
Опис установки-Загальний вигляд8
Опис установки-Панель управління,10
Встановлення,35
Програми приготування їжі, 37
Користування робочою поверхнею,37
Електронний програматор готування,38
Запобіжні засоби і поради,41
Догляд і технічне обслуговування,42
Допомога,42

PL**Polski****Instrukcja obsługi****PIEKARNIK****Spis treści**

Instrukcja obsługi,1
UWAGA,3
Opis urządzenia-Widok ogólny,8
Opis urządzenia-Panel sterowania,10
Instalacja,43
Uruchomienie i użytkowanie,45
Użytkowanie piekarnika,46
Elektroniczny programator, pieczenia,48
Zalecenia i środki ostrożności,49
Konserwacja i utrzymanie,50
Serwis Techniczny,50

RO**Română****Instrucțiuni de folosire****CUPTOR****Sumar**

Instrucțiuni de folosire,1
ATENȚIE,3
Descrierea aparatului- Vedere de ansamblu,8
Descrierea aparatului-Panoul de control,10
Instalare,51
Pornire și utilizare, 53
Utilizarea cuptorului,54
Precauții și sfaturi,57
Întreținere și curățire,58
Asistență,59

FR Français

Mode d'emploi

FOUR

Sommaire

Mode d'emploi,1
Avertissements,3
Description de l'appareil,8
Description de l'appareil,10
Installation,60
Mise en marche et utilisation,62
Programmes,62
Le programmeur électronique*,64
Précautions et conseils,65
Nettoyage et entretien,65
Assistance,66

ES Español

Manual de instrucciones

HORNO

Sumario

Manual de instrucciones,1
Advertencias,3
Descripción del aparato,8
Descripción del aparato,10
Instalación,67
Puesta en funcionamiento y uso,69
Programas,69
El programador electrónico*,71
Precauciones y consejos,72
Mantenimiento y cuidados,72
Asistencia,73

PT Portuges

Instruções para a utilização

FORNO

Índice

Instruções para a utilização,1
Advertencias,3
Descrição do aparelho,8
Descrição do aparelho,10
Instalação,74
Início e utilização,76
Programas,76
O programador electrónico*,78
Precauções e conselhos,79
Manutenção e cuidados,79
Assistencia,80

- UPOZORNĚNÍ: Toto zařízení a jeho přístupné části dosahují během použití velmi vysoké teploty.
- Je třeba dávat pozor a zabránit styku s topnými články.
- Udržujte děti mladší 8 let v dostatečné vzdálenosti, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Toto zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez zkušeností a znalostí, které se nacházejí pod náležitým dohledem nebo které byly poučeny ohledně použití zařízení bezpečným způsobem a které si uvědomují související nebezpečí. Děti si nesmí hrát se zařízením. Děti nesmí provádět operace čištění a údržby bez dohledu.
- K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní výrobky ani ostré kovové špachtle, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit tak prasknutí skla.
- Nikdy nepoužívejte k čištění zařízení vysokotlaký parní čistič.
- UPOZORNĚNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je zařízení vypnuté, aby se zabránilo možnosti zásahu elektrickým proudem.
- ! Při vložení mřížky se ujistěte, že se doraz nachází v zadní části prohloubeniny a je obrácen směrem nahoru .

- УВАГА! Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур.

- Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів
- Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними.
- Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або проінструктовані щодо правил з небезпечного користування приладу і усвідомлюють ступені ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.
- Не використовувати абразивні засоби ані металеві загострені шпателі для очищення скляних дверцял духовки, тому що вони можуть пошкодити поверхню, призводячи до розтріскування скла.
- Забороняється використання апаратів для очищення паром або високим тиском
- УВАГА! Щоб запобігти враженню електричним струмом переконайтеся в тому, що прилад вимкнений, перш ніж замінити лампочку.
- ! Під час вставляння решітки слід переконаватися, що стопор повернутий вгору і всередину ніші .

- FIGYELEM: A készülék és annak hozzáférhető részei a használat közben rendkívüli módon felmelegedhetnek.
- Vigyázzon, hogy ne hagyja hozzáérni a fűtőelemekhez.
- Ha a gyermekek nincsenek folyamatos felügyelet alatt, tartsa távol a 8 éven aluli gyermekeket.
- Ezt a készüléket a 8 éves kort betöltött gyermekek, valamint a testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek csak megfelelő felügyelet mellett, vagy a készülék biztonságos használatával kapcsolatos alapvető utasítások és a kapcsolódó veszélyek ismeretében használhatják. Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
- Az üveg sütőajtó tisztításához ne használjon súrolószereket vagy vágóélel rendelkező fémspatulát, mivel azok összekaristolhatják az ajtó felületét, ami pedig az üveg összetöréséhez vezethet.
- A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót.
- FIGYELEM: Az esetleges áramütések elkerülése érdekében a lámpa kicserélése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.
- ! A rács behelyezésekor győződjön meg arról, hogy a kallantyú felfelé néz és a sütőtér hátsó részén van.

- UWAGA: To urządzenie oraz jego dostępne części silnie się rozgrzewają podczas użytkowania.
- Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżały się do urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem dorosłych.
- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych bądź umysłowych, jak również osoby nieposiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli znajdują się one pod nadzorem innych osób lub jeśli zostały pouczone na temat bezpiecznego sposobu użycia urządzenia oraz zdają sobie sprawę ze związanych z nim zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Prace związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci, jeśli nie są one nadzorowane.
- Nie stosować środków ściernych ani ostrych łopatek metalowych do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogłyby porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
- Nie stosować nigdy oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.
- UWAGA: Przed wymianą żarówki, należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- ! Wsuwając ruszt, należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany ku górze i znajduje się on w tylnej części komory.

- UPOZORNENIE: Toto zariadenie a jeho prístupné časti dosahujú počas použitia veľmi vysokú teplotu.
- Je potrebné venovať pozornosť a zabrániť styku s výhrevnými článkami.
- Udržujte deti mladšie ako 8 rokov v dostatočnej vzdialenosti, ak nie sú pod neustálym dohľadom.
- Toto zariadenie môže byť použité deťmi staršími ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo osobami bez skúseností a znalostí, ktoré sa nachádzajú pod náležitým dohľadom, alebo ktoré boli poučené ohľadne použitia zariadení bezpečným spôsobom a ktoré si uvedomujú súvisiace nebezpečenstvo. Deti sa nesmú hrať so zariadením. Operácie čistenia a údržby nesmú byť vykonávané deťmi bez dohľadu.
- Nepoužívajte abrazívne výrobky ani ostré kovové špachtle na čistenie sklenených dvierok rúry, pretože by mohli poškrabať povrch a spôsobiť tak prasknutie skla.
- Nikdy nepoužívajte na čistenie zariadenia parné čistiace zariadenia alebo zariadenia s vysokým tlakom.
- UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky sa uistite, že zariadenie je vypnuté, aby sa zabránilo možnosti zásahu elektrickým prúdom.
- ! Pri vložení mriežky sa uistite, že sa doraz nachádza v zadnej časti priehlbiny a je obrátený smerom nahor.

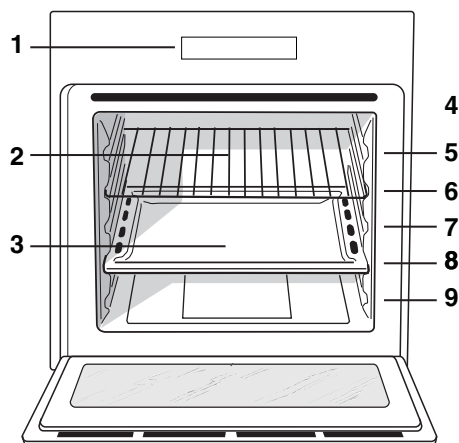
- ATENȚIE: Acest aparat și părțile sale accesibile devin foarte calde în timpul folosirii.
- Trebuie să fiți atenți și să nu atingeți elementele de încălzire.
- Îndepărtați copiii sub 8 ani dacă nu sunt supravegheați continuu.
- Acest aparat poate fi utilizat de copiii de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă se află sub o supraveghere corespunzătoare sau dacă au fost instruiți cu privire la folosirea aparatului în mod sigur și dacă își dau seama de pericolele corelate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și de întreținere nu trebuie să fie efectuate de copii fără supraveghere.
- Nu folosiți produse abrazive, nici perii de metal tăioase pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece ar putea zgâria suprafața, provocând astfel spargerea geamului.
- Nu folosiți niciodată aparate cu aburi sau sub presiune pentru a curăța aparatul.
- ATENȚIE: Asigurați-vă că aparatul este stins înainte de a înlocui lampa pentru a evita posibilitatea electrocutărilor.
- ! Când introduceți grătarul, asigurați-vă că opritorul este îndreptat în sus și în partea din spate a cavității .

- **ATTENTION** : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs ni de spatules métalliques coupantes pour nettoyer la porte du four en verre, sous peine d'érafler la surface et de briser le verre.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.
- **ATTENTION** : s'assurer que l'appareil est éteint avant de procéder au remplacement de l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- ! Lors de l'introduction de la grille, s'assurer que l'arrêt est bien tourné vers le haut et se trouve dans la partie arrière de l'enceinte.

- **ATENCIÓN**: Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.
- No utilice productos abrasivos ni espátulas de metal cortantes para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie y quebrar el cristal.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.
- **ATENCIÓN**: Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.
- ! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad.

- **ATENÇÃO:** Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.
- Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.
- Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.
- **ATENÇÃO:** Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.
- ! Quando inserir a grelha, assegure-se de que o bloqueio esteja voltado para cima e na parte posterior da cavidade.



CZ

Popis zařízení Celkový pohled

1. Ovládací panel
2. Pečící rošt
3. Pečící plech nebo plech zachycující odkapávající
4. Vodicí LISTY jednotlivých úrovní
5. poloha 5
6. poloha 4
7. poloha 3
8. poloha 2
9. poloha 1

HU

A készülék leírása A készülék áttekintése

1. Kapcsoló tábla
2. Sütő rács
3. Serpenyő vagy sütőtepsi
4. TÁLCASÍNEK
5. helyzet 5
6. helyzet 4
7. helyzet 3
8. helyzet 2
9. helyzet 1

SK

Popis zariadenia Celkový pohľad

1. Ovládací panel
2. Police rúry v podobe mriežky
3. Zberná nádoba alebo varná plocha
4. VODIACE LIŠTY PRE POSUVNÉ ROŠTY
5. poloha 5
6. poloha 4
7. poloha 3
8. poloha 2
9. poloha 1

UA

Опис плити Загальний вигляд

1. Панель керування
2. Рівень ГРИЛЬ
3. Рівень ДЕКО
4. НАПРЯМНІ для дек та Граток
5. ПОЗИЦІЯ 5
6. ПОЗИЦІЯ 4
7. ПОЗИЦІЯ 3
8. ПОЗИЦІЯ 2
- ПОЗИЦІЯ 1

PL

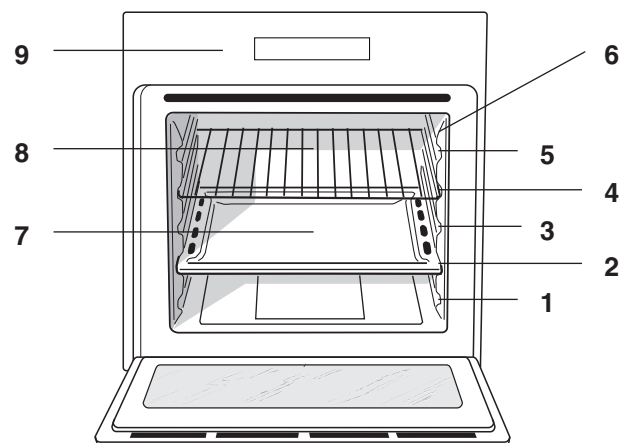
Opis urządzenia Widok ogólny

1. Panel kontrolny
2. Półka ruszt
3. Półka brytfanna
4. Prowadnice półek
5. pozycja 5
6. pozycja 4
7. pozycja 3
8. pozycja 2
9. pozycja 1

RO

Descriere aparatului Vedere de ansamblu

1. Panou frontal de control
2. Grătarul cuptorului
3. Tavă de coacere
4. GHIDAJE alunecare rafturi
5. nivelul 5
6. nivelul 5
7. nivelul 5
8. nivelul 5
9. nivelul 5



FR

Description de l'appareil Vue d'ensemble

- 1 NIVEAU 1
- 2 NIVEAU 2
- 3 NIVEAU 3
- 4 NIVEAU 4
- 5 NIVEAU 5
- 6 GLISSIERES de coulissement
- 7 Support **LECHFRIE**
- 8 Support **GRILLE**
- 9 Tableau de bord

ES

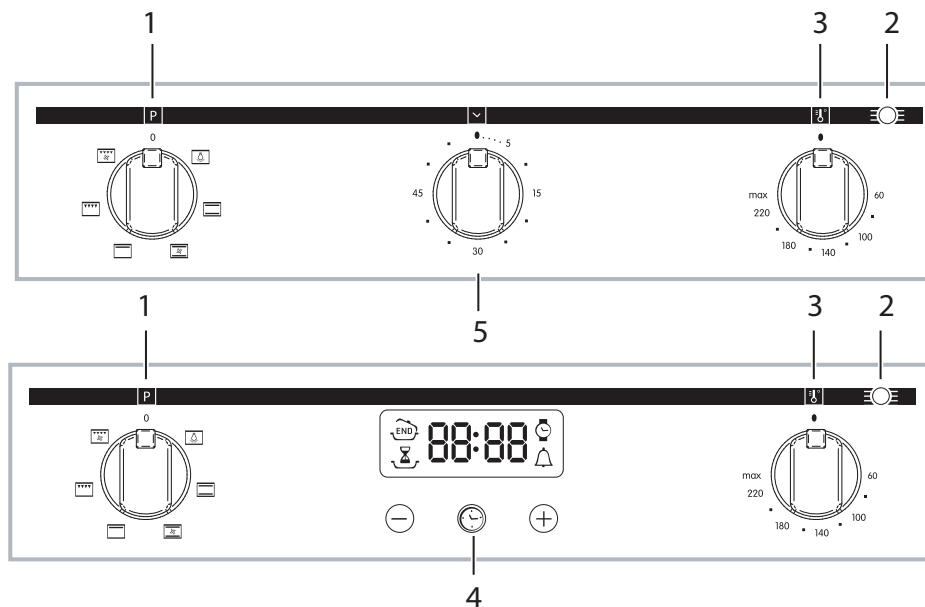
Descripción del aparato Vista en conjunto

- 1 POSICIÓN 1
- 2 POSICIÓN 2
- 3 POSICIÓN 3
- 4 POSICIÓN 4
- 5 POSICIÓN 5
- 6 GUÍAS de deslizamiento de las bandejas
- 7 Bandeja **GRASERA**
- 8 Bandeja **PARRILLA**
- 9 Panel de control

PT

Descrição do aparelho Vista de conjunto

- 1 POSIÇÃO 1
- 2 POSIÇÃO 2
- 3 POSIÇÃO 3
- 4 POSIÇÃO 4
- 5 POSIÇÃO 5
- 6 GUIAS de escorrimento das prateleiras
- 7 Prateleira **BANDEJA PINGADEIRA**
- 8 Prateleira **GRADE**
- 9 Painel de comandos



CZ

Popis zařízení Ovládací panel

1. Knoflík pro výběr režimu
2. Indikátor termostatu
3. Knoflík nastavení teploty v troubě (termostat)
4. Tlačítko elektronického pečicího programátoru*
5. Knoflík časovače*

*Pouze u některých modelů

HU

A készülék leírása Kezelőpanel

1. Választó gomb
2. Hőmérséklet ellenőrző lámpa
3. Hőmérséklet szabályzó gomb-Termosztát
4. Elektronikus sütés programozó*
5. Időmérő gomb*

*Csak az üvegtetős modellek esetén

SK

Popis zariadenia Ovládací panel

1. Otočný gombík pre voľbu
2. Kontrolka termostatu
3. Otočný gombík termostatu
4. Elektronický casovac*
5. Otočný gombík casovaca*

*Len pri niektorých modeloch

FR

Description de l'appareil Tableau de bord

- 1 Bouton **PROGRAMMES**
- 2 Voyant **THERMOSTAT**
- 3 Bouton **THERMOSTAT**
- 4 Programmeur **ELECTRONIQUE***
- 5 Bouton **MINUTEUR***

* N'existe que sur certains modèles

ES

Descripción del aparato Panel de control

- 1 Mando de **PROGRAMAS**
- 2 Piloto **TERMOSTATO**
- 3 Mando del **TERMOSTATO**
- 4 Programador **ELECTRÓNICO***
- 5 Mando del **CONTADOR DE MINUTOS***

* Presente sólo en algunos modelos.

UA

Опис плити Панель управління

1. Регулятор ПРОГРАМ
2. Індикатор ТЕРМОСТАТУ
3. Регулятор ТЕРМОСТАТУ
4. Електронний програматор приготування їжі*
5. Сукоятка ТАЙМЕРА

*Є лише в деяких моделях.

PL

Opis urządzenia Panel kontrolny

1. Pokrętło PROGRAMÓW PIEKARNIKA
2. Lampka kontrolna TERMOSTATU
3. Pokrętło TERMOSTATU
4. Programator elektroniczny*
5. Pokrętło MINUTNIKA*

*Tylko w niektórych modelach

RO

Descriere aparatului Panoul de control

1. Buton PROGRAME
2. Indicator TERMOSTAT
3. Buton TERMOSTAT
4. Programator electronic*
5. Buton cronometru*

*Prezent doar la anumite modele

PT

Descrição do aparelho Painel de comandos

- 1 Selector **PROGRAMAS**
- 2 Indicador luminoso do **TERMOSTATO**
- 3 Selector do **TERMOSTATO**
- 4 Programador **ELECTRÓNICO***
- 5 Selector do **CONTADOR DE MINUTOS***

* Há somente em alguns modelos.

! Je velice důležité tento návod uschovat, aby jej bylo možné kdykoli konzultovat. V případě prodeje, odevzdání zařízení nebo při stěhování se ujistěte, že návod zůstane spolu se zařízením, aby mohl informovat nového vlastníka o činnosti a příslušných upozorněních.

! Pozorně si přečtete uvedené pokyny: Jsou zdrojem důležitých informací, týkajících se instalace, použití a bezpečnosti.

Ustavení

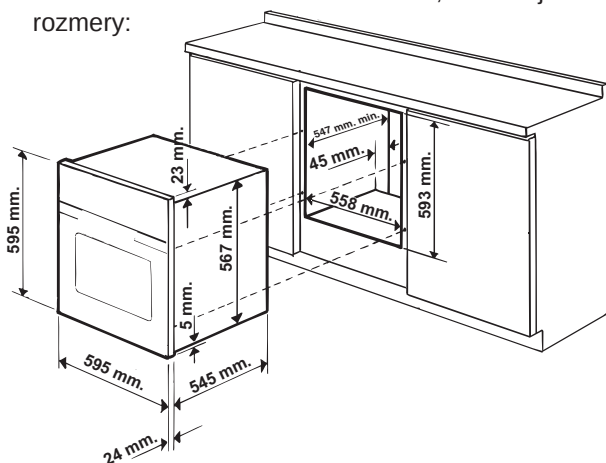
! Obaly nejsou hračkami pro děti a je třeba je odstranit v souladu s normami pro separovaný sběr odpadu (viz *Opatření a rady*).

! Instalace musí být provedena odborně kvalifikovaným personálem podle uvedených pokynů. Nesprávně provedená instalace může způsobit škody na majetku a ohrožení zdraví osob a zvířat.

Vestavění

K zajištění správné činnosti zařízení je třeba, aby měl nábytek, do kterého bude zařízení vestavěno, vhodné vlastnosti:

- Panely sousedící s troubou musí být z materiálu odolného vůči teplotě;
- v případě nábytku z dýhovaného dřeva se musí použít lepy, které jsou odolné vůči teplotám do 100 °C;
- při vestavění trouby **pod stůl** (viz obrázek) nebo **do skřínového sloupu** je třeba, aby měl nábytek, do kterého bude zařízení vestavěno, následující rozměry:

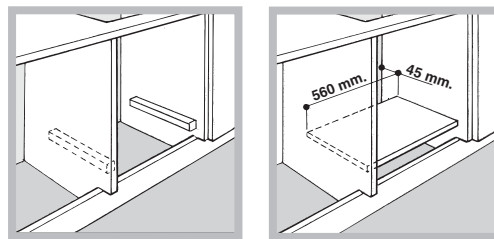


! Po vestavění zařízení nesmí být umožněn dotek elektrických částí.

Údaje o spotřebě, uvedené na štítku s jmenovitými údaji, byly naměřeny při tomto druhu instalace.

Ventilace

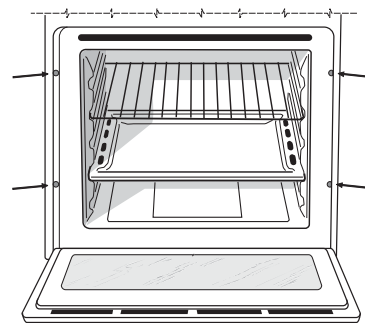
Aby byla zajištěna vhodná ventilace, je třeba odstranit zadní stěnu úložného prostoru. Doporučuje se nainstalovat troubu tak, aby se opírala o dve dřevěné lišty nebo o rovnou plochu s otvorem nejméně 45 x 560 mm (viz obrázky).



Vystředění a upevnění

Upevnění zařízení k nábytku: Otevřete dvířka trouby a zašroubujte 4 šrouby do dřeva do 4 otvorů v obvodovém rámu.

! Všechny součásti, které zaručují bezpečnost, je třeba

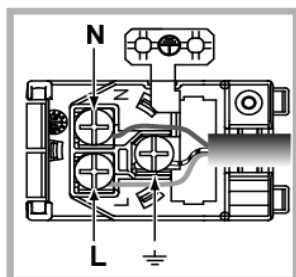
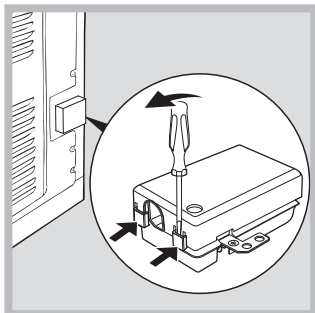


upevnit tak, aby nebylo možné odstranit bez použití nástroje.

Elektrické zapojení

! Trouby vybavené trojžilovým napájecím kabelem jsou uzpůsobeny pro činnost se střídavým proudem, napětím a frekvencí uvedenými na štítku s jmenovitými údaji (viz pod).

Montáž napájecího kabelu



1. Otevřete svorkovnici, a to tak, že šroubovákem nadzvednete boční lamely krytu: potáhněte a otevřete kryt (viz obrázek).
2. Příprava napájecího kabelu: Odšroubujte šroub kabelové příchytky a tři šrouby kontaktů L-N- a poté upevněte vodiče pod hlavy šroubů. Dodržujte přitom barevné označení vodičů – Modrý (N), Hnědý (L), Žlutozelený (viz obrázek).
3. Upevněte kabel do příslušné kabelové příchytky.
4. Zavřete kryt

svorkovnice.

Připojení napájecího kabelu do elektrické sítě

Na kabel namontujte normalizovanou zástrčku, vhodnou pro proudový odběr, který je uveden na štítku s jmenovitými údaji (viz na boku).

V případě přímého zapojení do sítě je třeba mezi zařízení a síť zapojit omnipolární stykač s minimální rozpínací vzdáleností kontaktů 3 mm, vhodný pro daný proudový odběr a vyhovující platným normám (zemnicí vodič nesmí být stykačem přerušen). Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby teplota žádné jeho části nepřesáhla teplotu prostředí o 50 °C.

! Pracovník, který provádí instalaci, odpovídá za správnost elektrického zapojení a za dodržení bezpečnostních norem.

Před zapojením se ujistěte, že:

- Je zásuvka řádně uzemněna a odpovídá zákonným předpisům;
- je zásuvka schopna snášet proudový odběr odpovídající maximálnímu výkonu zařízení, uvedenému na štítku s jmenovitými údaji (viz níže);
- se napájecí napětí pohybuje v rozmezí uvedeném na štítku s jmenovitými údaji (viz níže);
- je zásuvka kompatibilní se zástrčkou zařízení. V opačném případě vyměňte zásuvku nebo zástrčku; nepoužívejte prodlužovací kabely ani rozvodky.

! Po ukončení instalace zařízení musí zůstat elektrický

kabel a elektrická zásuvka snadno přístupné.

! Kabel se nesmí ohýbat ani stlačovat.

! Kabel musí být pravidelně kontrolován a dle potřeby vyměněn výhradně autorizovanými technikami (viz *Servisní služba*).

! **Firma neponese žádnou odpovědnost za nedodržení těchto předpisů.**

ŠTÍTEK S JMENOVITÝMI ÚDAJI

Rozměry	šířka 43,5 cm výška 32,4 cm hloubka 40,6 cm
Objem	58 l
Elektrické zapojení	napětí 230V ~ 50/60Hz nebo 50Hz (viz štítek s jmenovitými údaji) maximální příkon 2250W
ENERGETICKÝ ŠTÍTEK	Přenesené nařízení Komise (EU) č. 665/2014 doplňující směrnici č. 2010/30/ES. Přenesené nařízení Komise (EU) č. 666/2014 doplňující směrnici č. 2009/125/ES. Nařízení EN 60350-1, Nařízení EN 50564 Modely s chladicí ventilací: Spotřeba energie Přirozená konvekce – funkce ohřevu: Klasický ohřev; Energetická spotřeba Prohlášení o třídě Nucená konvekce – funkce ohřevu: Multifunkční ohřev. Modely bez chladicí ventilace: Spotřeba energie Nucená konvekce – funkce ohřevu: Multifunkční ohřev; Energetická spotřeba Prohlášení o třídě Přirozená konvekce – funkce ohřevu: Klasický ohřev.
 	Toto zařízení je ve shodě s následujícími směrnicemi Evropské unie: 2006/95/EHS z 12.12.2006 (Nízké napětí) v platném znění - 2004/108/EHS z 15.12.2004 (Elektromagnetická kompatibilita) v platném znění - 93/68/EHS z 22.07.1993 v platném znění. 2002/96/ES v platném znění.

! Při prvním zapnutí vám doporučujeme, abyste nechali troubu běžet naprázdno přibližně na půl hodiny s termostatem nastaveným na maximum a se zavřenými dvířky. Poté vypněte troubu, zavřete dvířka trouby a vyvětrejte místnost. Zápach, který ucítíte, je způsoben vypařováním látek použitých na ochranu trouby.

Spuštění trouby

1. Zvolte požadovaný pečicí program prostřednictvím otočného ovladače VOLBY PROGRAMŮ.
2. Zvolte požadovanou teplotu otáčením otočného ovladače TERMOSTATU. Seznam druhu pečení a příslušných doporučených teplot je možné konzultovat v Tabulce pečení (viz *Programy*).
3. Rozsvícená kontrolka TERMOSTATU poukazuje na to, že probíhá ohřev na nastavenou teplotu.
4. Během pečení je vždy možné:
 - Měnit pečicí program prostřednictvím otočného ovladače VOLBY PROGRAMŮ;
 - měnit teplotu prostřednictvím otočného ovladače TERMOSTATU;
 - přerušit pečení přetočením otočného ovladače PROGRAMŮ do polohy „0“.

! Nikdy nepokládejte na dno trouby žádné předměty, protože by mohlo dojít k poškození smaltu.

! Nádobu pokaždé pokládejte na dodaný rošt.

Chladicí ventilace

Některé modely jsou vybaveny ventilátorem, umožňujícím snížit okolní teplotu. Tento vytváří proud vzduchu, který vystupuje mezi ovládacím panelem a dvířky trouby.

! Po ukončení pečení zůstane ventilátor v provozu, dokud trouba dostatečně nevychladne.

Osvětlení trouby

Rozsvěcuje se otočením otočného ovladače VOLBY PROGRAMŮ do polohy . Zůstane rozsvíceno po výběru pečicího programu.

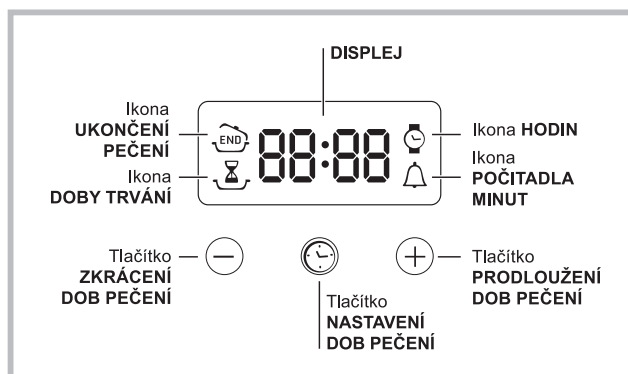
Použití časovače

1. Především je třeba natáhnout bzučák, a to otočením otočného ovladače ČASOVAČ téměř o jednu celou otáčku ve směru hodinových ručiček.
2. Požadovaná doba se nastavuje jeho pootočením směrem zpět, proti směru hodinových ručiček, do polohy, ve které bude požadovaný počet minut na otočném ovladači ČASOVAČ odpovídat pevné rysce na ovládacím panelu.
3. Časovač slouží jako počítadlo minut: Po uplynutí nastavené doby vydá akustický signál.

! Časovač neslouží k ovládání zapínání a vypínání trouby.

Elektronické programovací zařízení

CZ



Nastavení hodin

! Hodiny mohou být nastaveny při vypnutí i při zapnutí trouby za předpokladu, že nebylo naplánováno ukončení pečení.

Po připojení do elektrické sítě nebo po prerušení dodávky elektrické energie bude na DISPLEJI blikat

ikona a čtyři číslice.

1. Stiskněte víckrát po sobě tlačítko , dokud nezačne

blikat ikona a čtyři číslice na DISPLEJI;

2. tlačítka "+" a "-" nastavte přesný čas; když je přidržíte stisknutá, čísla se budou menit rychle, aby se usnadnilo nastavení.

3. Nastavte zvolené hodnoty tak, že vyčkáte 10 sekund, nebo znovu stisknete tlačítko .

Nastavení počítadla minut

! Bez ohledu na druh použití trouby tato funkce nepřerušuje pečení; umožní pouze aktivaci akustického signálu po uplynutí nastaveného počtu minut.

1. Stiskněte víckrát po sobě tlačítko , dokud nezačne blikat ikona a tři číslice na DISPLEJI;

2. tlačítka "+" a "-" nastavte požadovanou dobu; když je přidržíte stisknutá, čísla se budou menit rychle, aby se usnadnilo nastavení.

3. Nastavte zvolené hodnoty tak, že vyčkáte 10 sekund, nebo znovu stisknete tlačítko .

Bude následovat zobrazení odcítání a po jeho ukončení bude aktivován akustický signál.

Nastavení pečení

! Nastavení je možné teprve po zvolení pečicího programu.

Nastavení doby trvání pečení

1. Stisknete víckrát po sobě tlačítko , dokud nezačne blikat ikona a tři číslice na DISPLEJI;

2. tlačítka "+" a "-" nastavte požadovanou dobu; když je přidržíte stisknutá, čísla se budou menit rychle, aby se usnadnilo nastavení.

3. Nastavte zvolené hodnoty tak, že vyčkáte 10 sekund,

nebo znovu stisknete tlačítko .

4. Po uplynutí nastavené doby se na DISPLEJI zobrazí nápis END a trouba vydá akustický signál. Jeho zrušení lze provést stisknutím libovolného tlačítka.

- Příklad: V 9:00 bude nastaveno pečení trvající 1 hodinu 15 minut. Program se automaticky zastaví v 10:15.

Plánování doby ukončení pečení

! Plánování doby ukončení pečení je možné teprve po nastavení doby trvání pečení.

1. Postupujte dle bodů od 1 po 3 postupu pro nastavení doby trvání;

2. Následně stisknete víckrát po sobě tlačítko , dokud nezačne blikat ikona a čtyři číslice na DISPLEJI;

3. tlačítka "+" a "-" nastavte požadovaný čas ukončení pečení; když je přidržíte stisknutá, čísla se budou menit rychle, aby se usnadnilo nastavení.

4. Nastavte zvolené hodnoty tak, že vyčkáte 10 sekund, nebo znovu stisknete tlačítko .

5. Po uplynutí nastavené doby se na DISPLEJI zobrazí nápis END a trouba vydá akustický signál. Jeho zrušení lze provést stisknutím libovolného tlačítka.

Ikony a blikají, čímž signalizují uskutečněné naplánování. Na DISPLEJI se bude střídavě zobrazovat čas ukončení pečení a doba jeho trvání.

- Příklad: V 9:00 bude naprogramována doba trvání 1 hodina. Ukončení cyklu je naplánováno na 12:30 hod. Program bude automaticky zahájen v 11:30 hod.

Zrušení naplánovaného pečení

Za účelem zrušení naplánovaného pečení:

- Stisknete víckrát po sobě tlačítko , dokud nezačne blikat ikona nastavení, které má být zrušeno, a číslice na displeji. Stisknete víckrát po sobě tlačítko "-", dokud se na displeji nezobrazí hodnota 00:00.
- Držte současně stisknutá tlačítka "+" a "-"; tímto způsobem dojde ke zrušení všech nastavení, včetně počítadla minut.

Pečicí programy

! U všech programů je možné nastavit teplotu v rozmezí od 60 °C do MAX., s výjimkou:

- GRILU (doporučuje se pouze nastavení na hodnotu MAX.);
- GRATINOVÁNÍ (doporučuje se nepřekročit teplotu 200 °C).



Program **KLASICKÁ TROUBA**

Budou aktivovány dva topné články, spodní a horní. Při klasickém pečení je lépe používat pouze jednu úroveň: Výsledkem použití více úrovní je nerovnoměrné rozložení teploty.



Program **MULTIFUNKČNÍ OHŘEV**

Dojde k aktivaci všech topných článků (horní, spodní a kruhový) a k zapnutí ventilátoru. Vzhledem k tomu, že je teplo v celé troubě konstantní, vzduch jídlo propéká a peče do růžova rovnoměrně na všech místech. Je možné použít až dvě úrovně současně.



Program **HORNÍ TROUBA**

Slouží k zapnutí horního topného článku. Tuto funkci je možné použít k dopečení.



Program **GRIL**

Slouží k zapnutí horního topného článku. Poměrně vysoká teplota a přímé působení tepla grilu umožňuje bezprostřední zbarvení povrchu jídel do růžova, přičemž jejich vnitřek zůstává měkký, poněvadž dochází k zabránění úbytku tekutin. Grilování je obzvláště vhodné k přípravě těch druhů jídel, které vyžadují vysokou teplotu na povrchu: telecí nebo hovězí biftek, pečené žebírko, filé, hamburger atd. **Některé příklady použití jsou uvedeny v části „Praktické rady pro pečení“. Grilujte při zavřených dvířkách.**



Program **GRATINOVÁNÍ**

Slouží k zapnutí horního topného článku a ke spuštění ventilátoru. Představuje spojení jednosměrného vyzařování tepla s vynuceným oběhem vzduchu uvnitř trouby. Díky tomu je možné dosáhnout vyššího průniku tepla bez spálení povrchu potravin. Grilujte při zavřených dvířkách.

Praktické rady pro pečení

! Při pečení s ventilací nepoužívejte úrovně 1 a 5: Jsou totiž vystaveny přímému působení teplého vzduchu a mohla by se na nich spálit jemná jídla.

! Při použití pečicích programů GRIL a GRATINOVÁNÍ umístěte na úroveň 1 sběrnou nádobu na zachycení zbytků z pečení (omáček a/nebo tuků).

MULTIFUNKČNÍ OHŘEV

- Použijte úrovně 2 a 4 a na úroveň 2 umístěte jídla, která vyžadují více tepla.
- Sběrnou nádobu umístěte dolů a rošt nahoru.

BARBECUE

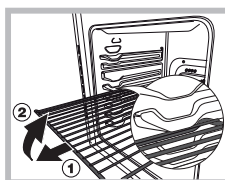
- Umístěte rošt na úroveň 3 nebo 4 a potraviny uložte do středu roštu.
- Doporučuje se nastavit maximální energetickou úroveň. Nelekejte se, když si povšimnete, že horní topný článek nezůstává nepřetržitě zapnutý: Jeho činnost je ovládána termostatem.

TROUBA NA PIZZU

- Pro optimální upečení pizzy používejte program MULTIFUNKČNÍ OHŘEV.
- Použijte lehkou hliníkovou pánev a uložte ji na rošt z příslušenství. Při použití sběrné nádoby se doba pečení prodlouží, a proto stěží připravíte křupavou pizzu.
- Při přípravě pizzy s velkým množstvím složek doporučujeme přidat mozzarella až v polovině doby pečení.

UPOZORNĚNÍ! Trouba je vybavena systémem zastavení mřížek, který umožňuje jejich vyjmutí, aniž by se dostaly ven z trouby.(1)

Pro kompletní vysunutí mřížek je třeba je zvednout, uchopit za přední část a potáhnout je, jak je zřejmé z uvedeného obrázku (2).



Tabulka pečení

Programy	Potraviny	Hmotnost (kg)	Poloha úrovní	Předehřátí (minuty)	Doporučená teplota	Doba pečení (minuty)
Klasická trouba	Kachna	1	3	15	200	65-75
	Pečené telecí nebo hovězí	1	3	15	200	70-75
	Pečené vepřové	1	3	15	200	70-80
	Sušenky (z křehkého těsta)	-	3	15	180	15-20
	Koláče	1	3	15	180	30-35
Multifunkční ohřev	Pizza (na 2 úrovních)	1	2 a 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jehněčí	1	2	10	180	40-45
	Pečené kuře + brambory	1+1	2 a 4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Chlebiček s rozinkami	1	2	10	170	40-50
	Větrníky (na 2 úrovních)	0.5	2 a 4	10	190	20-25
	Sušenky (na 2 úrovních)	0.5	2 a 4	10	180	10-15
	Jemný piškot (na 1 úrovni)	0.5	2	10	170	15-20
	Jemný piškot (na 2 úrovních)	1	2 a 4	10	170	20-25
	Slané dorty	1.5	3	15	200	25-30
Horní trouba	Dopečení	-	3/4	15	220	-
Gril	Platýzi a sépie	1	4	5	Max.	8-10
	Šašlíky z kalamárů a krevet	1	4	5	Max.	6-8
	Filé z tresky	1	4	5	Max.	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max.	10-15
	Telecí biftek	1	4	5	Max.	15-20
	Kotlety	1	4	5	Max.	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max.	7-10
	Makrely	1	4	5	Max.	15-20
	Toast	č. 4	4	5	Max.	2-3
Gratinování	Grilované kuře	1.5	2	5	200	55-60
	Sépie	1.5	2	5	200	30-35

! Zařízení bylo navrženo a vyrobeno v souladu s mezinárodními bezpečnostními normami. Tato upozornění jsou uváděna z bezpečnostních důvodů a je třeba si je pozorně přečíst.

Základní bezpečnost

- Toto zařízení bylo navrženo pro neprofesionální použití uvnitř bytu/domu.
- Zařízení nesmí být nainstalováno v exteriéru, a to ani v případě, že se jedná o chráněný prostor, protože jeho vystavení dešti nebo bouři je mimořádně nebezpečné.
- Při manipulaci se zařízením pokaždé používejte příslušné rukojeti umístěné po bocích trouby.
- Nedotýkejte se zařízení bosýma nohama ani mokřýma nebo vlhkýma rukama či nohama.
- Zařízení se musí používat k pečení potravin dospělými osobami, a to dle pokynů uvedených v tomto návodu.
- **Během použití zařízení se topné články a některé části dvířek trouby zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se jich nedotkli, a udržujte v dostatečné vzdálenosti děti.**
- Zabraňte tomu, aby se napájecí kabely dalších elektrospotřebičů dostaly do styku s teplými součástmi trouby.
- Nezakrývejte ventilační otvory a otvory pro únik tepla.
- Při otevírání dvířek uchopte rukojet uprostřed: Na krajích by mohla být horká.
- Při vkládání nebo vyjímání nádob používejte pokaždé ochranné rukavice, určené k použití při pečení.
- Nevystýlejte dno trouby hliníkovou fólií.
- Nevkládejte do trouby hořlavý materiál: V případě náhodného uvedení zařízení do činnosti by se mohl zapálit.
- Když se zařízení nepoužívá, pokaždé se ujistete, že se otcné ovladace nacházejí v poloze "●"/"○".
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky taháním za kabel, ale tak, že uchopíte zástrčku.
- Nečistěte troubu ani neprovádějte údržbu dříve, než vytáhnete zástrčku z elektrického rozvodu.
- V případě poruchy se v žádném případě nepokoušejte dostat k vnitřním částem ve snaze je opravit. Obrat se na servisní službu (viz *Servisní služba*).
- Nepokládejte na otevřená dvířka trouby těžké předměty.
- Nepočítá se s použitím zařízení osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, senzorickými nebo

duševními schopnostmi, neznalými osobami nebo osobami, které nemají zkušenosti s výrobkem, jestliže nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud nepřijaly předběžné pokyny o použití zařízení.

- Zabraňte tomu, aby se děti hraly se zařízením.

Likvidace

- Likvidace obalového materiálu: Obaly zlikvidujte v souladu s místními předpisy za účelem jejich recyklace.
- Evropská směrnice 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (RAEE) předepisuje, aby elektrospotřebiče nebyly likvidovány v rámci běžného pevného domovního odpadu. Vyřazená zařízení musí být sesbírána odděleně za účelem optimalizace stupně opětovného použití a recyklace materiálů, ze kterých se skládají, a za účelem zamezení možných škod na zdraví a na životním prostředí. Symbol přeškrtnutého košíku na všech výrobcích připomíná povinnost separovaného sběru. Podrobnější informace týkající se správného postupu při vyřazování elektrospotřebičů z provozu mohou jejich majitelé získat tak, že se obrátí na příslušnou veřejnou službu nebo na prodejce.

Úspora energie a ohled na životní prostředí

- Při pečení v režimu GRIL a GRATINOVÁNÍ doporučujeme péct pokaždé při zavřených dvířkách: Výsledkem je kromě lepšího upečení také významná úspora energie (přibližně 10%).
- Pokud je to možné, vyhýbejte se přehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otevírejte dvířka trouby co nejméně, protože se teplo ztrácí při každém jeho otevření. Pokud chcete ušetřit značné množství energie, jednoduše vypněte troubu 5 - 10 minut před koncem plánovaného pečení a využijte zbytkové teplo trouby.
- Udržujte těsnění čisté a uklizené, aby se zabránilo případné ztrátě energie přes dveře
- Máte-li nastavení tarif na odběr elektřiny, posunutím možnosti „odložené vaření“ do levnějšího časového úseku, Vám pomůže ušetřit peníze.

Údržba a péče

CZ

- Základ vašeho hrnce nebo pánve by měl pokrývat plotýnku. Pokud je menší, drahá energie vyjde nazmar a hrnce z nichž přeteče, ponechají zbytky, které se obtížně odstraňují.
- Jídlo vařte v uzavřených hrncích nebo pánvích s dobře přiléhajícími poklicemi a použijte tak málo vody, jak je to možné. Vaření bez pokličky výrazně zvýší spotřebu energie.
- Používejte pouze ploché hrnce a pánve.
- Pokud ohříváte něco, co trvá dlouho, vyplatí se použít tlakový hrnec, který je dvakrát tak rychle a šetří třetinu energie.

Vypnutí elektrického proudu

Před jakoukoli operací odpojte zařízení ze sítě elektrického napájení.

Čištění zařízení

! Nikdy nepoužívejte k čištění zařízení parní cisticí zařízení s vysokým tlakem.

- Vnější smaltované nebo nerezové části a pryžová těsnění je možné čistit houbou namočenou ve vlažné vodě a neutrálním mýdlem. V případě odstraňování úporných skvrn použijte specifické čisticí prostředky. Doporučujeme po očištění opláchnout větším množstvím vody a vysušit. Nepoužívejte abrazivní práškové prostředky ani korozivní látky.
- Vnitřek trouby je třeba vyčistit po každém použití, dokud je ještě vlažný. Používejte teplou vodu a čisticí prostředek a na závěr osušte jemným hadrem. Vyhněte se použití abrazivních prostředků.
- Příslušenství se může umývat jako běžné nádobí i v myčce nádobí.

Čištění dvířek

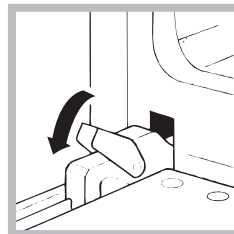
Sklo dvířek trouby čistěte houbou a neabrazivními prostředky a osušte je jemným hadříkem; nepoužívejte drsné abrazivní materiály ani zahrocené kovové škrabky, které by mohly poškrábat povrch a způsobit prasknutí skla.

Za účelem dokonalejšího vyčištění je možné provést demontáž dvířek:

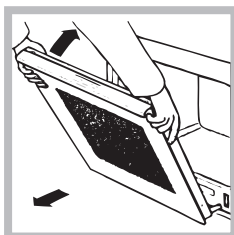
1. Úplně otevřete dvířka (viz obrázek);



2. nadzvednete a pootočte páčky, nacházející se na obou závěsech (viz obrázek);



3. uchopíte dvířka na vnějších bocních stranách a pomalu je zavrete, ne však úplně. Poté



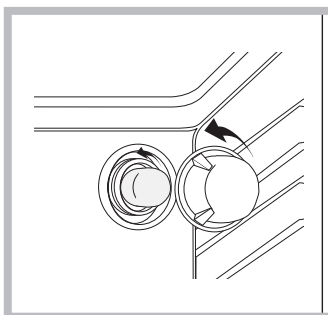
potáhnete dvířka k sobě a vytáhnete je ze závěsu (viz obrázek). Při zpětné montáži dvířek postupujte opačně.

Kontrola těsnění

Pravidelně kontrolujte stav těsnění po obvodu dveří. V případě jeho poškození se obraťte na nejbližší Servisní středisko (viz *Servisní služba*). Doporučuje se nepoužívat troubu až do uskutečnění opravy.

Výměna žárovky

Postup při výměně žárovky osvětlení trouby:



1. Z držáku žárovky odšroubujte skleněný kryt.
 2. Vyšroubujte žárovku a nahraďte ji jinou, obdobnou: výkon 25 W, závit E 14.
 3. Namontujte zpět kryt (viz obrázek).
- ! Nepoužívejte osvětlení trouby pro a jako osvětlení prostředí.

Servisní služba

Uveďte:

- model zařízení (Mod.)
- výrobní číslo (S/N)

Tyto informace jsou uvedeny na štítku s jmenovitými údaji, nacházejícím se na zařízení a/nebo na obalu.

! Fontos, hogy megtartsa ezt a kézikönyvet, hogy szükség esetén bármikor belenézhesen. Ha a készüléket eladja, elajándékozza vagy áthelyezi, győződjön meg róla, hogy a kézikönyvet is átadja vele, hogy az új tulajdonos tájékozódhasson a készülék működéséről és az azzal kapcsolatos figyelmeztetésekről.

! Olvassa el figyelmesen az utasításokat: fontos információkat tartalmaznak az üzembe helyezésről, a használatról és a biztonságról.

Elhelyezés

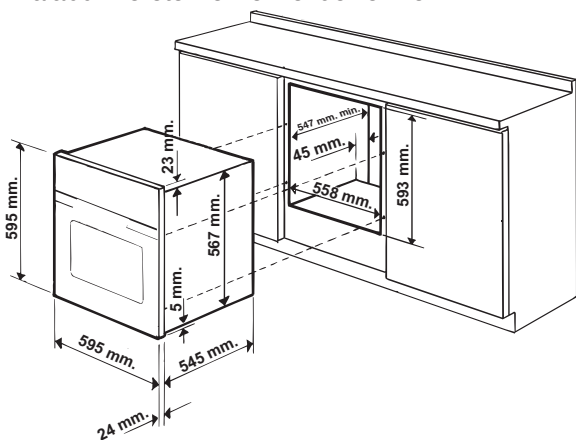
! A csomagolóanyag nem játékszer! Hulladékként való kezelésük során tartsa be a szelektív hulladékgyűjtés szabályait (lásd Óvintézkedések és tanácsok).

! A beszerelést szakembernek kell elvégeznie az itt található utasításoknak megfelelően. A helytelen beszerelés személyi sérülést és anyagi károkat okozhat.

Beépítés

A készülék jó működésének biztosítása érdekében szükséges, hogy a bútor megfelelő tulajdonságokkal rendelkezzen:

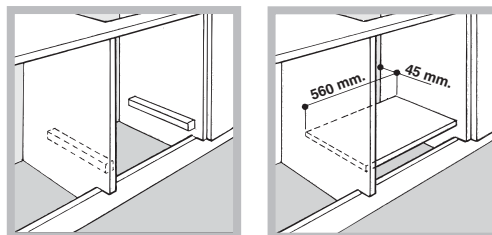
- A sütő melletti paneleknek hőálló anyagból kell készülniük.
- Furnérlemezből készült bútorok esetén a ragasztóanyagnak ki kell bírnia a 100 °C hőmérsékletet.
- A sütő **munkalap alá** (lásd ábra) vagy **bútoroszlopba** való beépítése esetén a bútornak az alábbi méretekkel kell rendelkeznie:



! A készüléket úgy kell beépíteni, hogy utána ne lehessen az elektromos alkatrészekhez hozzáérni. Az adattáblán jelzett fogyasztási értékeket ilyen beszerelési módnál mérték.

Szellőzés

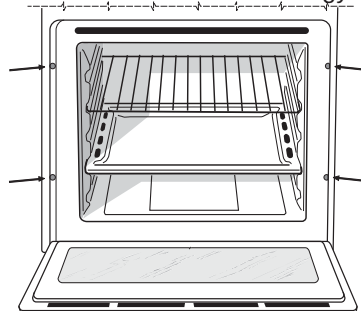
A jó szellőzés garantálása érdekében a sütőnek helyet adó bútorrész hátlapját le kell venni. A sütőt lehetőleg úgy kell beszerelni, hogy két fa alátetre vagy egy olyan folytonos felületre támaszkodjon, amely legalább 45 x 560 mm nagyságú nyílással rendelkezik (lásd ábra).



Középre állítás és rögzítés

A készülék rögzítése a bútorhoz: nyissa ki a sütő ajtaját és csavarozza a 4 facsavart a külső kereten elhelyezkedő 4 lyukba!

! Minden védelmet biztosító alkatrészt úgy kell



rögzíteni, hogy azokat szerszám nélkül ne lehessen kivenni.

Elektromos csatlakoztatás

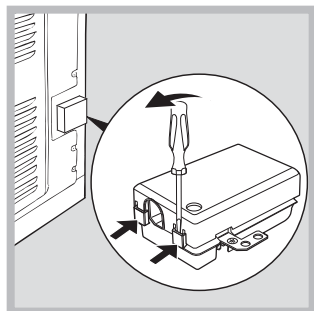
! A hárompólusú kábellel ellátott sütőket az adattáblán jelzett (lásd alább) feszültségű és frekvenciájú váltakozó árammal való használatra tervezték.

Az elektromos kábel beszerelése

1. A fedél oldalán található nyelvecskék csavarhúzóval történő felemelésével nyissa ki a kapcsolécet: Húzza

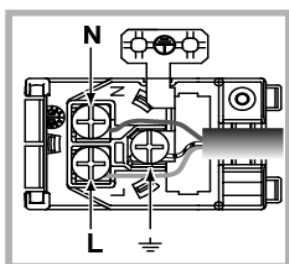
meg és nyissa ki a fedelet (lásd ábra).

2. Helyezze üzembe az elektromos kábelt: Csavarozza ki a kábelszorító csavarját és a három L-N- érintkezőcsavart, majd rögzítse a csavarok feje alatt a huzalokat, ügyelve a kék (N), barna (L), sárga-zöld színekre () (lásd ábra).



3. Rögzítse a kábelt a megfelelő kábelrögzítőbe.

4. Zárja le a kapcsoléc fedelét.



Az elektromos kábel bekötése a hálózatba

Szereljen a kábelre az adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő

szabványos csatlakozódugót (lásd oldalt).

Amennyiben a kábelt közvetlenül a hálózathoz kívánja csatlakoztatni, úgy a készülék és a hálózat közé a terhelésnek és az érvényben lévő szabványoknak megfelelő, legalább 3 mm-es omnipoláris kapcsolót kell beszerezni (a földkábelt nem szabad megszakítóval ellátni). A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy sehol se melegedhessen a szobahőmérsékletnél 50 °C-kal magasabb hőmérsékletre.

! A készülék beszerelője felelős a megfelelő elektromos csatlakoztatásért és a biztonsági előírások betartásáért.

A csatlakoztatás előtt győződjön meg az alábbiakról:

- Az aljzat rendelkezik földeléssel és megfelel a szabványnak.
- Az aljzat képes elviselni a készülék adattábláján feltüntetett maximális teljesítmény terhelését (lásd alább).
- A tápfeszültség megfelel az adattáblán feltüntetett értékeknek (lásd alább).
- Az aljzat kompatibilis a készülék csatlakozódugójával. Ha nem, cserélje ki az aljzatot vagy a dugót – ne használjon hosszabbítót vagy elosztót.

! A beszerelt készülék elektromos kábelének és a fali csatlakozóaljzatnak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

! A kábel nem hajolhat meg és nem lehet összenyomva.
! A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és cseréjét kizárólag engedéllyel rendelkező szakember végezheti el (lásd Szervíz).

! A fenti előírások be nem tartása esetén a gyártó elhárít minden felelősséget.

ADATTÁBLA

Méretek	Szélesség: 43,5 cm Magasság: 32,4 cm Mélység: 40,6 cm
Térfogat	58 liter
Elektromos csatlakoztatás	feszültség: 220–230 V ~, 50/60 Hz vagy 50 Hz (lásd az adattáblán); maximális teljesítményfelvétel: 2250 W
ENERGIAOSZTÁLY	A 2010/30/EK irányelvet kiegészítő 2014/65/EK irányelv. A 2009/125/EK irányelvet kiegészítő 2014/66/EK irányelv. EN 60350-1 szabvány EN 50564 szabvány Hűtőventilátorral rendelkező modellek: Természetes hőáramlás névleges energiafogyasztása – melegítő funkció:  Hagyományos Kényszerű áramlási osztály névleges energiafogyasztása – melegítő funkció:  Légkeveréses  Hűtőventilátorral nem rendelkező modellek: Kényszerű hőáramlás névleges energiafogyasztása – melegítő funkció:  Légkeveréses  Természetes hőáramlási osztály névleges energiafogyasztása – melegítő funkció:  Hagyományos 
 	A készülék megfelel az alábbi uniós irányelveknek: 2006.12.12-i 2006/95/EGK irányelv (alacsony feszültség) és későbbi módosításai – 2006.12.15-i 2004/108/EGK irányelv (elektromágneses összeférhetőség) és későbbi módosításai – 1993.07.22-i 93/68/EGK irányelv és későbbi módosításai. 2002/96/EGK irányelv és későbbi módosításai.

! Első bekapcsoláskor legalább egy óra hosszat működtesse üresen a sütőt maximum hőmérsékleti fokozaton és csukott ajtó mellett. Ezután kapcsolja ki a sütőt, nyissa ki az ajtaját, és szellőztesse ki a helyiséget. A keletkezett szag a sütő védelmére használt anyagok elpárolgásából származik.

A sütő bekapcsolása

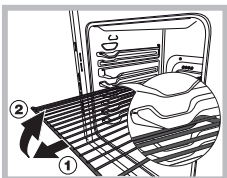
1. A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb elforgatásával válassza ki a kívánt sütési programot.
2. A HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgomb elforgatásával válassza ki a hőmérsékletet. A különböző sütési módok és az azokhoz tartozó javasolt hőmérsékletek listája a Sütési táblázatban található meg (lásd Programok).
3. A világító HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ ellenőrzőlámpa a melegítési fázist jelzi, és a beállított hőmérséklet elérésekor kikapcsol.
4. Sütés alatt a következőket mindig megteheti:
 - A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a sütési programot.
 - A HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYZÓ tekerőgomb segítségével módosíthatja a hőmérsékletet.
 - A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb „0” helyzetbe állításával megszakíthatja a sütést.

! Soha ne támasszon semmit a sütő aljának, mert a zománc megsérülhet.

! A sütőedényeket mindig a mellékelt rácsokra tegye.

FIGYELEM!A sütő rácsrögzítő rendszerrel van ellátva, mely megakadályozza, hogy a rácsok a kihúzásukkor kiessenek a sütőből (1).

A rácsok teljes kivételéhez csak az ábra szerinti módon kell a rácsokat az előlső oldaluknál fogva felemelni és kihúzni (2).



Hűtőventilátor

A külső hőmérséklet csökkentése érdekében néhány modell hűtőventilátorral van ellátva. A hűtőventilátor által létrehozott huzat a kezelőpanel és a sütő ajtaja között lép ki.

! A sütés végén a ventilátor mindaddig működik, amíg a sütő nem hűl le eléggé.

Sütővilágítás

A PROGRAMVÁLASZTÓ tekerőgomb  állásra forgatásával kapcsolható be. Sütési program bekapcsolása esetén a világítás égve marad.

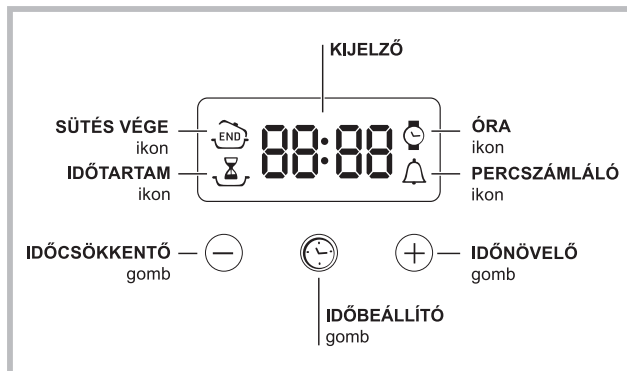
Az időzítés használata

1. Az IDŐZÍTÉSSZABÁLYZÓ tekerőgomb óráirányban való nagyjából teljes körbeforgatásával húzza föl a csengőt.
2. Az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva állítsa be a kívánt időpontot úgy, hogy az IDŐZÍTÉSSZABÁLYZÓ tekerőgombon szereplő perc a kezelőpanelen rögzített mutatóval egybeessen.
3. Az időzítés a percek számolja: az idő leteltekor hangjelzést ad.

! Az időzítő nem szabályozza a sütő be- és kikapcsolását.

Elektronikus programozó

HU



Az óra beállítása

! Bár az órát a sütő kikapcsolt, illetve bekapcsolt állapotában egyaránt be lehet állítani, a sütési idő végét nem.

A készülék hálózathoz való csatlakoztatása után,

illetve áramkimaradást követően a KIJELZŐN a  szimbólum és négy számjegy fog villogni.

1. Nyomja meg többször a  gombot, míg a  szimbólum és a négy számjegy a KIJELZŐN villogni nem kezd.
2. Nyomogassa a „+” és „-” gombokat. Amennyiben lenyomva tartja, a számok a beállítás megkönnyítése érdekében gyorsabban pörögnek.
3. Várjon 10 másodpercet, vagy a beállítás elmentéséhez nyomja meg újra a  gombot.

A percszámláló beállítása

! Ez a funkció nem szakítja meg a sütést és nincs a sütőhasználattal kapcsolatban; a készülék a beállított idő lejáratakor hangjelzést ad ki.

1. Nyomja meg többször a  gombot, míg a  szimbólum és a három számjegy a KIJELZŐN villogni nem kezd.
2. A kívánt idő beállításához nyomogassa a „+” és „-” gombokat. Amennyiben lenyomva tartja, a számok a beállítás megkönnyítése érdekében gyorsabban pörögnek.
3. Várjon 10 másodpercet, vagy a beállítás elmentéséhez nyomja meg újra a  gombot. A számláló elindul visszafelé, és a visszaszámlálás végén bekapcsol a hangjelzés.

A sütési mód beállítása

! A sütés programozása csak azután lehetséges, hogy kiválasztott egy sütési programot.

A sütés időtartamának beállítása

1. Nyomogassa a  gombot addig, míg az  ikon és a három digitális számjegy a KIJELZŐN villogni nem kezd.
 2. A kívánt sütési idő beállításához nyomogassa a „+” és „-” gombokat. Amennyiben lenyomva tartja, a számok a beállítás megkönnyítése érdekében gyorsabban pörögnek.
 3. Várjon 10 másodpercet, vagy a beállítás elmentéséhez nyomja meg újra a  gombot.
 4. Miután letelt az idő, a kijelzőn megjelenik az END felirat és megszólal a hangjelzés.
- Példa: 9.00 óra van és a sütés 1 óra 15 perc időtartamra van beállítva. A program 10.15-kor automatikusan leáll.

A sütés végének beállítása

! A sütés végét csak a sütés időtartamának beállítása után lehet beállítani.

1. Hajtsa végre az időtartam beállításának első három pontjában részletezett lépéseket,
 2. majd nyomogassa a  gombot addig, míg a  szimbólum és a négy számjegy a KIJELZŐN villogni nem kezd.
 3. A sütés kívánt végének a beállításához nyomogassa a „+” és „-” gombokat. Amennyiben lenyomva tartja, a számok a beállítás megkönnyítése érdekében gyorsabban pörögnek.
 4. Várjon 10 másodpercet, vagy a beállítás elmentéséhez nyomja meg újra a  gombot.
 5. Miután letelt az idő, a kijelzőn megjelenik az END felirat és megszólal a hangjelzés.
- Amennyiben a  illetve a  szimbólumok kigyulladnak, az azt jelenti, hogy a programozás sikerült. A KIJELZŐN egymás után megjeleníthető a sütési idő vége és a sütés időtartama.

Sütési beállítás törlése

Sütési beállítás törléséhez tegye a következőt:

- nyomogassa a  gombot addig, míg a törölni kívánt program szimbóluma és a számjegyek a KIJELZŐN villogni nem kezdenek. Nyomogassa a „-” gombot addig, míg a kijelzőn meg nem jelenik a 0:00 érték.
- Tartsa egyidejűleg lenyomva a „+” és „-” gombokat – így minden beállítás törlődik, ideértve a percszámlálót is.

Sütési programok

! A hőmérsékletet minden programnál 60 °C és a MAX jelzés közé lehet beállítani, kivéve a következőknél:

- GRILLEZÉS (javasoljuk, hogy csak a legnagyobb állásban használja)
- GRATINÍROZÁS (javasoljuk, hogy ne használjon 200 °C-nál magasabb hőmérsékletet).



HAGYOMÁNYOS SÜTÉS program

A két alsó és felső fűtőszál bekapcsol. Ennél a hagyományos sütési módnál inkább csak egy szintet használjon: ha több szinten süt, a hőeloszlás nem megfelelő.



LÉGKEVERÉSES SÜTÉS program

Az összes fűtőszál bekapcsol (felső és alsó), és a ventilátor működni kezd. Mivel a hő az egész sütőben állandó, a levegő egyenletesen süti és pirítja az ételt. Egyidejűleg maximum két szintet lehet használni.



FELSŐ SÜTÉS program

Bekapcsol a felső fűtőszál. Ez a sütési mód utósütésre használható.



GRILLEZÉS program

Bekapcsol a felső fűtőszál. A grillezés különösen magas és közvetlen hőmérséklete lehetővé teszi, hogy az ételek felszínét úgy pirítsa meg, hogy meggátolja a nedvesség elillanását, így belül porhanyósabbak maradnak. A grillezés különösen olyan ételekhez ajánlott, amelyek magas felszíni hőmérsékletet igényelnek: borjú- és marhasült, rostélyos, filé, hamburger stb. A „Praktikus sütési tanácsok” című fejezetben bemutatunk néhány felhasználási példát. A sütést csukott sütőajtó mellett végezze.



GRATINÍROZÁS program

Működésbe lép a felső fűtőszál és bekapcsol a ventilátor. Ez a sütési mód a sütő belsejében egyesíti a levegő keringtetését az egyirányú hősugárzással. Ez a hő áthatolóképességének növelésével segíti megakadályozni, hogy az ételek felülete megégjen. A sütést csukott sütőajtó mellett végezze.

Praktikus sütési tanácsok

! Légkeveréses sütésnél ne használja a sütő aljától számított 1. és 5. szintet: ezeket a helyeket közvetlenül éri a meleg levegő, ami a kíméletes sütést igénylő ételek odaégését eredményezheti.

! GRILLEZÉSKOR és GRATINÍROZÁSKOR a sütés melléktermékeinek (szaft és/vagy zsír) összegyűjtéséhez a zsírfelfogó tálcat helyezze az 1. szintre.

LÉGKEVERÉSES ÜZEMMÓD

- Használja a 2. és a 4. szintet – a 2. szintre tegye a magasabb hőmérsékletet igénylő ételeket.
- Helyezze a zsírfelfogó tálcat alulra, a rácsot felülre.

GRILLEZÉS

- Az ételeket helyezze a rács közepére, majd tegye a rácsot a 3. vagy a 4. szintre.
- Javasoljuk, hogy a hőmérsékletet állítsa a legmagasabb fokozatra. Ne aggódjon, ha a felső fűtőszál nem marad állandóan bekapcsolva: működését hőmérséklet-szabályzó szabályozza.

PIZZA

- A jó pizzasütéséhez használja a LÉGKEVERÉSES SÜTÉS programot.
- Használjon könnyű, alumíniumtepsit a mellékelt rácsra helyezve. A zsírfelfogó tálccával elhúzódik a sütési idő és nehéz ropogós pizzát kapni.
- Sok feltétet tartalmazó pizzáknál javasoljuk, hogy a mozzarella a sütés felénél tegye a tésztára.

Sütési táblázat

Program	Étel	Tömeg (kg)	Sütő aljától számított magassági szint	Előmelegítés (perc)	Ajánlott hőmérséklet	Sütési idő (perc)
Hagyományos sütés	Kacsa	1	3	15	200	65-75
	Borjú- és marhasült	1	3	15	200	70-75
	Disznósült	1	3	15	200	70-80
	(Omlós) kekszek	-	3	15	180	15-20
	Linzerek	1	3	15	180	30-35
Légkeveréssel üzemelő	Pizza (2 szinten)	1	2. és 4.	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Bárány	1	2	10	180	40-45
	Sült csirke + burgonya	1+1	2. és 4.	15	200	60-70
	Makréla	1	2	10	180	30-35
	Gyümölcsös sütemény	1	2	10	170	40-50
	Fánk (2 szinten)	0.5	2. és 4.	10	190	20-25
	Keks (2 szinten)	0.5	2. és 4.	10	180	10-15
	Piskóta (1 szinten)	0.5	2	10	170	15-20
	Piskóta (2 szinten)	1	2. és 4.	10	170	20-25
	Sós sütemények	1.5	3	15	200	25-30
Felső sütés	Főzés után átsütendő ételek	-	3/4	15	220	-
Grillezés	Nyelvhal és tintahal	1	4	5	Max.	8-10
	Tintahal és rák nyáron	1	4	5	Max.	6-8
	Tőkehalfilé	1	4	5	Max.	10
	Grillezett zöldségek	1	3/4	5	Max.	10-15
	Borjúsült	1	4	5	Max.	15-20
	Karaj	1	4	5	Max.	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max.	7-10
	Makréla	1	4	5	Max.	15-20
	Pirítós	4 db	4	5	Max.	2-3
Gratinírozás	Grillcsirke	1.5	2	5	200	55-60
	Tintahal	1.5	2	5	200	30-35

! A készülék a nemzetközi biztonsági szabványokkal összhangban lett tervezve és gyártva. E figyelmeztetéseket biztonsági megfontolásból közöljük, kérjük olvassa el figyelmesen.

Általános biztonság

- A készüléket otthoni, háztartási használatra tervezték.
- A készülék nem helyezhető üzembe nyitott térben, még akkor sem, ha a terület védett helyen van, mivel rendkívül veszélyes a készüléket esőnek, viharak kitenni.
- A készülék elmozdításához mindig használja a sütő oldalain található megfelelő fogantyúkat.
- Ne érjen a készülékhez mezítláb, illetve vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal.
- **A készüléket kizárólag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található útmutatásoknak megfelelően. Minden más használatra (például: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és ezért veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatból adódnak.**
- **A készülék használata közben a felmelegedő részek és a sütő ajtajának néhány része felforrósodhat. Ügyeljen rá, hogy ezekhez ne érjen és a gyermekeket tartsa távol.**
- Kerülje el, hogy más elektromos háztartási készülékek vezetéke hozzáérjen a sütő meleg részeihez.
- Ne takarja el a szellőzésre és a hő elosztására szolgáló nyílásokat.
- Az ajtó fogantyúját középen fogja meg, mert a szélein meleg lehet.
- Az edények behelyezéséhez vagy kivételéhez mindig használjon konyhakesztyűt.
- A sütő aljára ne tegyen alumíniumfóliát.
- Ne tegyen a sütőbe gyúlékony anyagot: meggyulladhat, ha a készülék véletlenül működni kezd.
- Ha a készüléket nem használja, mindig győződjön meg arról, hogy a gombok "●"/"○" állásban vannak.
- A csatlakozót az elektromos hálózathoz ne a kábelnél, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- A készülék tisztítását vagy karbantartását azután kezdje el, hogy kihúzta a csatlakozódugót az elektromos hálózathoz.
- Meghibásodás esetén semmilyen körülmények között ne próbálja megjavítani a belső szerkezeteket! Hívja a szervizt (lásd Szerviz).
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a nyitott sütőajtóra.

- A készüléket testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek – a gyerekeket is ideértve – csak a biztonságukért felelős személyek felügyelete mellett, illetve a készülék használatával kapcsolatos alapvető utasítások ismeretében használhatják.
- Vigyázzon, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel!

Hulladékkezelés

- A csomagolóanyag hulladékkezelése: tartsa be a helyi előírásokat, így a csomagolóanyag újra felhasználásra kerülhet.
- Az Európai Parlament és Tanács, elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2002/96/EK irányelve előírja, hogy e hulladékok nem kezelhetők háztartási hulladékként. A forgalomból kivont berendezéseket – az azokat alkotó anyagok hatékonyabb visszanyerése, illetve újrahasznosítása, valamint az emberi egészség és a környezet védelme érdekében – szelektíven kell gyűjteni. Az összes terméken megtalálható áthúzott szemetes szimbólum a szelektív gyűjtési kötelezettségre emlékeztet. A tulajdonosok, háztartási készülékük forgalomból történő helyes kivonásával kapcsolatban, további információért a megfelelő közszolgálatához, illetve a forgalmazóhoz is fordulhatnak.

Takarékosság és környezetvédelem

- Javasoljuk, hogy GRILLEZÉSKOR és GRATINÍROZÁSKOR mindig csukja be a sütő ajtaját: így kitűnő eredményt kap, ugyanakkor jelentős energiát takarít meg (kb. 10%).
- A tömítéseket tartsa tisztán és őrizze meg
- Amennyiben lehetséges, kerülje el a sütő előmelegítését és mindig próbálja meg tele állapotban üzemeltetni. A sütőajtót a lehető legritkábban nyissa ki, mert minden nyitás hővesztéssel jár. Jelentős energiamegtakarítás érdekében kapcsolja ki a sütőt a tervezett sütési idő vége előtt 5-10 perccel és használja a sütő által generált hőt.
- A tömítéseket tartsa tisztán és rendezetten, hogy elkerülje az ajtón keresztüli energiavesztést.
- Ha időzónás villamosenergia-számlával rendelkezik, akkor a "főzés késleltetése" opció lehetővé teszi a főzést az olcsóbb időszakokon belül és ezáltal pénzt takaríthat meg.

Karbantartás és ápolás

HU

- A fazéknak vagy serpenyőnek le kell fednie a főzőlapot. Ha ez kisebb, akkor ez értékes energiavesztést okoz és ha a forrásban lévő étel kicsordul, akkor ez nehezen eltávolítható lerakodást képez.
- Az ételt jól záródó fedéllel letakart fazékban és serpenyőben főzze meg a lehető legkevesebb víz használatával. A fedél nélküli főzés jelentősen megnöveli az energiafogyasztást.
- Teljesen sima fazekakat és serpenyőket használjon.
- Ha olyan ételt készít, melyet sokáig kell főzni, akkor használjon kukut, mert ez kétszer gyorsabb és megspórolja vele az energia egyharmadát.

Szerviz

Adja meg az alábbiakat:

- A készülék modellje (Mod.)
- Sorozatszám (S/N)

Ez utóbbi információkat a készüléken és/vagy a csomagoláson elhelyezett adattáblán találja meg.

Áramtalanítás

Minden művelet előtt áramtalanítsa a készüléket.

A készülék tisztítása

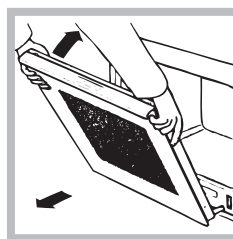
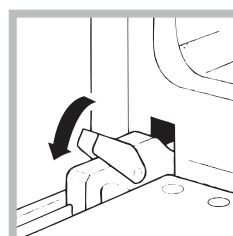
- A külső zománc vagy inox alkatrészek és a gumitömítések langyos, semleges szappanos vízzel átitatott szivaccsal tisztíthatók. Ha a foltokat nehéz eltávolítani, használjon speciális tisztítószeret. Javasoljuk, hogy tisztítás után alaposan öblítse le, és törölje szárazra a készüléket. Ne használjon súrolóport vagy maró anyagot.
- A sütő belsejét lehetőleg minden használat után, még langyos állapotban tisztítsa meg. Használjon meleg vizet és mosogatószer, öblítse le, és puha ruhával törölje szárazra. Kerülje a súrolószerek használatát.
- A tartozékok a gördülő tálcasínek kivételével, a normál edényekhez hasonlóan, akár mosogatógépben is elmoshatók.
- A tartozékok a normál edényekhez hasonlóan, akár mosogatógépben is elmoshatók.

! A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót.

Az ajtó tisztítása

Az ajtóüveget szivaccsal és nem súrolóhatású mosószerrel tisztítsa le, majd puha ruhával törölje szárazra. Ne használjon durva dörzsanyagot vagy éles, fém kaparókést, mely megkarcolhatja a felületét, vagy akár az üvegfelület széttröcsését is eredményezheti. Alaposabb tisztításhoz a sütő ajtaja levehető:

1. Nyissa ki teljesen az ajtót (lásd ábra).
2. Emelje meg és forgassa el a két csuklós pánton elhelyezkedő kallantyút (lásd ábra).

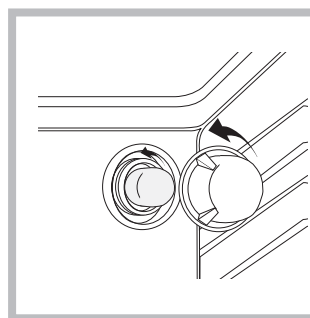


3. Fogja meg az ajtót a két külső szélén, majd lassan, de ne teljesen, csukja vissza. Majd maga felé húzva az ajtót emelje le a pántokról (lásd ábra). A fenti folyamatot visszafelé elvégezve helyezze vissza az ajtót.

A tömítések ellenőrzése

Rendszeresen ellenőrizze a sütőajtó körüli tömítések állapotát. Ha sérülést vesz észre, forduljon a legközelebbi szakszervizhez (lásd Szerviz). Javasoljuk, hogy ne használja a sütőt, amíg a javítást nem végzik el.

Lámpacsere



A sütőt megvilágító lámpa kicseréléséhez tegye a következőket:

1. Csavarozza ki a lámpafoglatat üvegfedelét.
2. Csavarja ki a lámpát, és cserélje ki egy ugyanolyanra: teljesítmény: 25 W, típus:

E14.

3. Szerelje vissza a fedelet (lásd ábra).

! Ne használja a sütő lámpáját a környezet megvilágítására.

! Je veľmi dôležité tento návod uschovať, kvôli prípadnému neskoršiemu nahliadnutiu. V prípade predaja, darovania zariadenia alebo sťahovania sa uistite, že návod zostane spolu so zariadením, aby sa nový vlastník mohol oboznámiť s činnosťou a príslušnými upozorneniami.

! Pozorne si prečítajte uvedené pokyny: Sú zdrojom dôležitých informácií, týkajúcich sa inštalácie, použitia a bezpečnosti.

Umiestnenie

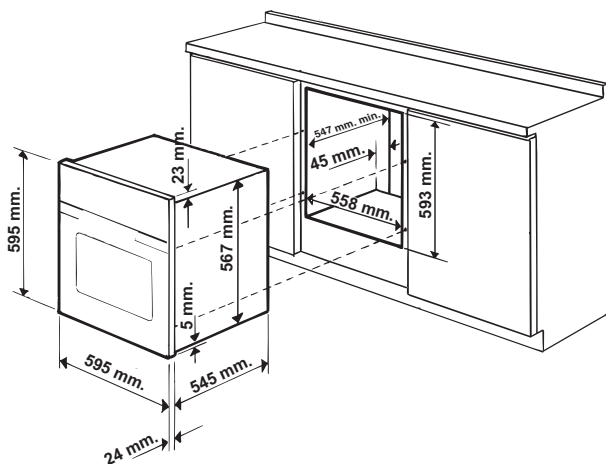
! Obaly nie sú hračky pre deti a je potrebné ich odstrániť v súlade s normami pre separovaný zber odpadu (vid' Opatrenia a rady).

! Inštalácia musí byť vykonaná odborne kvalifikovaným personálom podľa uvedených pokynov. Nesprávne vykonaná inštalácia môže spôsobiť škody na majetku a ohrozenie zdravia osôb a zvierat.

Vstavenie

Na zaistenie činnosti zariadenia je potrebné, aby mal nábytok, do ktorého bude zariadenie vstavané, vhodné vlastnosti:

- Panely susediace s rúrou musia byť z materiálu odolného voči teplu;
- v prípade nábytku z dyhovaného dreva musia byť lepidlá odolné voči teplotám 100 °C;
- pri vstavaní rúry **pod stôl** (vid' obrázok) alebo **do skriňového stípu** je potrebné, aby mal kus nábytku, do ktorého bude zariadenie vstavané, nasledujúce rozmery:

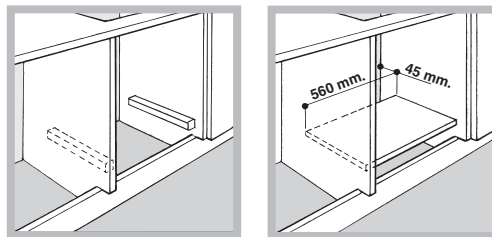


! Po vstavaní zariadenia nesmie byť možné prísť do kontaktu s elektrickými časťami.

Údaje o spotrebe, uvedené na štítku s technickými údajmi, boli namerané pri tomto druhu inštalácie.

Ventilácia

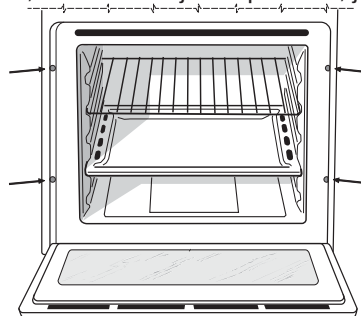
Aby bola zaistená dostatočná ventilácia, je potrebné odstrániť zadnú stenu úložného priestoru. Odporúča sa nainštalovať rúru tak, aby sa opierala o dve drevené lišty alebo o rovnú plochu s otvorom najmenej 45 x 560 mm (vid' obrázky).



Vystredenie a upevnenie

Nastavte 4 pätky umiestnené na bočných stranách rúry, v blízkosti 4 otvorov na obvodovom ráme, podľa hrúbky bočného panelu nábytku:

! Všetky časti, ktoré zaručujú bezpečnosť, je potrebné

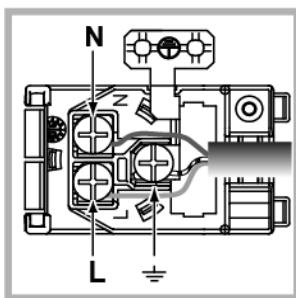
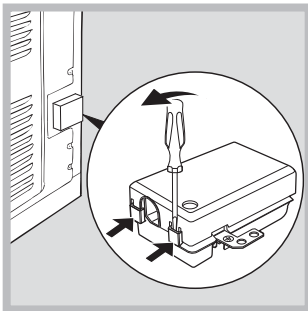


upevniť tak, aby ich nebolo možné odstrániť bez použitia nástroja.

Elektrické zapojenie

! Rúry vybavené trojžilovým napájacím káblom sú uspokojené pre činnosť so striedavým prúdom, napätím a frekvenciou uvedenými na štítku s technickými údajmi (vid' spodná časť).

Montáž napájacieho kábla



1. Otvorte svorkovnicu, a to tak, že skrutkovačom nadvihnete bočné lamely krytu: potiahnite a otvorte kryt (viď obrázok).
2. Pripojte napájací kábel: Odskrutkujte skrutku káblovej príchytky a tri skrutky kontaktov L-N- a potom upevnite vodiče pod hlavy skrutiek. Dbajte pritom na farebné označenie vodičov – modrý (N), hnedý (L), žltozelený () – viď obrázok.
3. Upevnite kábel do príslušnej káblovej príchytky.
4. Zatvorte kryt svorkovnice.

Pripojenie napájacieho kábla do elektrickej siete

Na kábel namontujte normalizovanú zástrčku, vhodnú pre prúdový odber, ktorý je uvedený na štítku s technickými údajmi (viď *vedľa*). V prípade priameho zapojenia do siete je potrebné medzi zariadenie a sieť zapojiť omnipolárny istič s minimálnou rozpínacou vzdialenosťou kontaktov 3 mm, vhodný pre daný prúdový odber a vyhovujúci platným normám (zemniaci vodič nesmie byť ističom prerušený). Napájací kábel musí byť umiestnený tak, aby teplota žiadnej jeho časti nepresiahla teplotu prostredia o 50 °C.

! Pracovník, ktorý vykonáva inštaláciu, zodpovedá za správnosť elektrického zapojenia a za dodržanie bezpečnostných noriem.

Pred zapojením sa uistite, že:

- Je zásuvka riadne uzemnená a odpovedá zákonným predpisom;
- je zásuvka schopná znášať prúdový odber odpovedajúci maximálnemu výkonu zariadenia, uvedenému na štítku s technickými údajmi (viď *nižšie*);
- sa napájacie napätie pohybuje v rozmedzí uvedenom na štítku s technickými údajmi (viď *nižšie*);
- je zásuvka je vhodná pre zástrčku zariadenia. V opačnom prípade vymeňte zásuvku alebo zástrčku; nepoužívajte predlžovacie káble ani rozvodky.

! Po ukončení inštalácie zariadenia musia zostať elektrický kábel a elektrická zásuvka ľahko prístupné.
! Kábel sa nesmie ohýbať ani stláčať.
! Kábel musí byť pravidelne kontrolovaný a podľa potreby vymenený výhradne autorizovaným technikom (viď *Servisná služba*).
! Firma neponesie žiadnu zodpovednosť, ak nebudú tieto pokyny dodržané.

ŠTÍTK S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

Rozmery	šírka 43,5 cm výška 32,4 cm hĺbka 40,6 cm
Objem	I 58
Elektrické zapojenie	napätie 220-230V ~ 50/60Hz alebo 50Hz (viď štítok s menovitými údajmi) maximálny príkon 2250W

ENERGY LABEL

Delegované nariadenie Komisie (EÚ) č. 65/2014 dopĺňajúca smernicu č. 2010/30/ES. Delegované nariadenie Komisie (EÚ) č. 66/2014 dopĺňajúca smernicu č. 2009/125/ES.
Nariadenie EN 60350-1,
Nariadenie EN 50564

Modely s chladiacou ventiláciou:

Energetická spotreba Vyhlásenie o triede Prirodzené prúdenie – funkcia ohrevu: Klasický ohrev;

Energetická spotreba Vyhlásenie o triede Nútené prúdenie – funkcia ohrevu: Multifunkčný ohrev.

Modely bez chladiacej ventilácie:

Energetická spotreba Vyhlásenie o triede Nútená konvekcia – funkcia ohrevu: Multifunkčný ohrev;

Energetická spotreba Vyhlásenie o triede Prirodzené prúdenie – funkcia ohrevu: Klasický ohrev.



Toto zariadenie je v zhode s nasledujúcimi smernicami Európskej únie: 2006/95/EHS z 12.02.2006 (Nízke napätie) v platnom znení - 2004/108/EHS z 15.12.04 (Elektromagnetická kompatibilita) v platnom znení; - 93/68/EHS z 22.07.1993 v platnom znení. - 2002/96/ES v platnom znení.

Uvedenie do činnosti a použitie

! Pri prvom zapnutí vám odporúčame, aby ste nechali rúru v činnosti naprázdno približne na pol hodiny s termostatom nastaveným na maximum a so zatvorenými dvierkami. Potom vypnite rúru, otvorte dvierka rúry a vyvetrajte miestnosť. Zápach, ktorý budete cítiť, je spôsobený vyparovaním látok, použitých na ochranu rúry.

Uvedenie rúry do činnosti

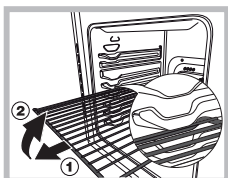
1. Zvoľte požadovaný program na pečenie prostredníctvom otočného ovládača VOLBY PROGRAMOV.
2. Zvoľte požadovanú teplotu otáčaním otočného ovládača TERMOSTATU. Zoznam druhov pečenia a príslušných odporúčaných teplôt je možné nájsť v Tabuľke pečenia (viď Programy).
3. Rozsvietená kontrolka TERMOSTATU signalizuje, že prebieha ohrev na nastavenú teplotu.
4. Počas pečenia je vždy možné:
 - Meniť program na pečenie prostredníctvom otočného ovládača VOLBY PROGRAMOV;
 - meniť teplotu prostredníctvom otočného ovládača TERMOSTATU;
 - prerušiť pečenie pretočením otočného ovládača PROGRAMOV do polohy "0".

! Nikdy nekladte na dno rúry žiadne predmety, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu smaltu.

! Nádobu vždy kladte na dodaný rošt.

UPOZORNENIE! Rúra je vybavená systémom zastavenia mriežok, ktorý umožňuje ich vybratie bez toho, aby sa dostali von zo samotnej rúry(1).

Pre kompletné vysunutie mriežok je potrebné ich zdvihnúť, uchopiť za prednú časť a potiahnuť ich, ako je zrejmé z uvedeného obrázku (2).



Ventilácia

Niektoré modely sú vybavené ventilátorom, umožňujúcim znížiť okolitú teplotu. Ventilátor vytvára prúd vzduchu, ktorý odchádza priestorom medzi ovládacím panelom a dvierkami rúry.

! Po ukončení pečenia zostane ventilátor v činnosti, pokiaľ rúra dostatočne nevychladne.

Osvetlenie rúry

Rozsvetuje sa otočením otočného ovládača VOLBY PROGRAMOV do polohy . Zostane rozsvietené po zvolení programu na pečenie.

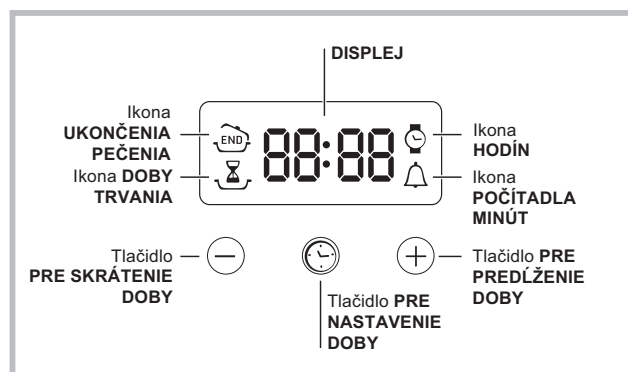
Använda timern

1. Dra först upp ringklockan genom att vrida vredet TIMER nästan ett helt varv medurs.
2. Vrid sedan tillbaka moturs för att ställa in önskad tid, så att minuterna på vredet TIMER överensstämmer med markeringen på manöverpanelen.
3. Timern är ett tidur: När tiden har förflutit hörs en ljudsignal.

! Timern kontrollerar inte påslagningen eller avstängningen av ugnen.

Elektronické programovacie zariadenie

SK



Nastavenie hodín

Po pripojení do elektrického rozvodu alebo po prerušení dodávky elektrickej energie bude na DISPLEJI blikať

ikona a štyri číslice.

1. Stlačte viackrát po sebe tlačidlo , až kým nezačne

blikať ikona a štyri číslice na DISPLEJI;

2. stlačte tlačidlá „+“ a „-“ kvôli nastaveniu hodín;

Stlačením tlačidiel „+“ a „-“ nastavte požadovanú dobu; keď ich podržíte stlačené, čísla sa budú meniť rýchlo, aby sa uľahčilo nastavenie.

3. Uložte zvolené hodnoty tak, že vyčkáte 10 sekúnd, alebo znovu stlačíte tlačidlo .

Nastavenie počítadla minút

1. Stlačte viackrát po sebe tlačidlo , až kým nezačne blikať ikona a tri číslice na DISPLEJI;

2. tlačidlami „+“ a „-“ nastavte požadovanú dobu; keď ich podržíte stlačené, čísla sa budú meniť rýchlo, aby sa uľahčilo nastavenie.

3. Uložte zvolené hodnoty tak, že vyčkáte 10 sekúnd, alebo znovu stlačíte tlačidlo .

Bude nasledovať zobrazenie odpočítavania a po jeho ukončení bude počuť akustický signál.

Nastavenie pečenia

Nastavenie doby trvania pečenia

1. Stlačte viackrát po sebe tlačidlo , až kým nezačne

blikať symbol a tri číslice na DISPLEJI;

2. tlačidlami „+“ a „-“ nastavte požadovanú dobu; keď ich podržíte stlačené, čísla sa budú meniť rýchlo, aby sa uľahčilo nastavenie.

3. Uložte zvolené hodnoty tak, že vyčkáte 10 sekúnd, alebo znovu stlačte tlačidlo .

4. Po uplynutí nastavenej doby sa na DISPLEJI zobrazí nápis END a rúra vydá akustický signál. Je možné ho zrušiť stlačením ľubovoľného tlačidla.

Nastavenie doby ukončenia pečenia

1. Postupujte podľa bodov 1 až 3 uvedených v postupe pre nastavenie doby trvania;

2. Stlačte viackrát po sebe tlačidlo , až kým nezačne blikať ikona a štyri číslice na DISPLEJI;

3. tlačidlami „+“ a „-“ nastavte požadovaný čas ukončenia pečenia; Ak ich podržíte stlačené, čísla sa budú meniť rýchlo, aby sa uľahčilo nastavenie.

4. Uložte zvolené hodnoty tak, že vyčkáte 10 sekúnd, alebo znovu stlačte tlačidlo .

5. Po uplynutí nastavenej doby sa na DISPLEJI zobrazí nápis END a rúra vydá akustický signál. Je možné ho zrušiť stlačením ľubovoľného tlačidla.

Ikony a a sú rozsvietené, čím signalizujú vykonané nastavenie. Na DISPLEJI sa bude striedavo zobrazovať čas ukončenia pečenia a doba jeho trvania.

Zrušenie nastavenia pečenia

Pre zrušenie nastaveného pečenia:

- Stlačte viackrát po sebe tlačidlo , až kým nezačne blikať ikona funkcie, ktorá má byť zrušená, a číslice na displeji. Stlačte viackrát po sebe tlačidlo „-“, až kým sa na displeji nezobrazí hodnota 00:00.
- Držte súčasne stlačené tlačidlá „+“ a „-“; týmto spôsobom dôjde ku zrušeniu všetkých nastavení, vrátane počítadla minút.

Programy na pečenie

! Pri všetkých programoch je možné nastaviť teplotu v rozmedzí od 60 °C do MAX., s výnimkou:

- GRIL (odporúča sa nastaviť len na MAX.);
- GRATINOVANIE (odporúča sa neprekročiť teplotu 200 °C).

Program **KLASICKÝ OHREV**

Dôjde k zapnutiu dvoch výhrevných článkov, spodného a horného. Pri klasickom pečení je lepšie používať len jednu úroveň: Výsledkom použitia viacerých úrovní je nerovnomerné rozloženie teploty.

Program **MULTIFUNKČNÝ OHREV**

Dôjde k zapnutiu všetkých výhrevných článkov (horného a spodného) a k zapnutiu ventilátora. Vzhľadom k tomu, že je teplota v celej rúre konštantná, vzduch jedlo prepeká a pečie do ružova rovnomerne na všetkých miestach. Je možné použiť až dve úrovne súčasne.

Program **PEČENIE ZHORA**

Slúži na zapnutie horného výhrevného článku. Túto funkciu je možné použiť na dopečenie.

Program **GRIL**

Slúži na zapnutie horného výhrevného článku. Pomerne vysoká teplota a priame pôsobenie tepla spôsobuje, že jedlo bude upečené do ružova, pričom jeho vnútro zostáva mäkké, pretože dochádza k zabráneniu úbytku tekutín. Grilovanie je obzvlášť vhodné na prípravu tých druhov jedál, ktoré vyžadujú vysokú teplotu na povrchu: teľací alebo hovädzí biftek, pečené rebierko, filé, hamburgery, atď. Niektoré príklady použitia sú uvedené v časti "Praktické rady pre pečenie". Grilujte pri zatvorených dvierkach rúry.

Program **GRATINOVANIE**

Slúži na zapnutie horného výhrevného článku a na spustenie ventilátora. Predstavuje spojenie jednosmerného vyžarovania tepla s vynúteným obehom vzduchu vo vnútri rúry. Vďaka tomu je možné dosiahnuť vyšší prienik tepla bez spálenia povrchu potravín. Grilujte pri zatvorených dvierkach rúry.

Praktické rady pre pečenie

! Pri pečení s ventiláciou nepoužívajte úrovne 1 a 5: potraviny budú totiž vystavené priamemu pôsobeniu teplého vzduchu a jemné jedlá by sa mohli spáliť.

! Pri pečení s programom GRIL a GRATINOVANIE umiestnite na úroveň 1 zbernú nádobu na zachytenie zvyškov z pečenia (omáčok a/alebo tukov).

MULTIFUNKČNÝ OHREV

- Použite úrovne 2 a 4 a na úroveň 2 umiestnite jedlá, ktoré vyžadujú viac tepla.
- Zbernú nádobu umiestnite dolu a rošt hore.

GRIL

- Umiestnite rošt na úroveň 3 alebo 4 a potraviny uložte do stredu roštu.
- Odporúča sa nastaviť maximálnu energetickú úroveň. Neznepokojujte sa, že horný výhrevný článok nezostáva nepretržite zapnutý: Jeho činnosť je ovládaná termostatom.

PIZZA

- Pre optimálne upečenie pizze používajte program MULTIFUNKČNÝ OHREV.
- Použite ľahkú hliníkovú panvicu a uložte ju na rošt z príslušenstva. Pri použití zbernej nádoby sa doba pečenia predĺži a preto len ťažko pripravíte chrumkavú pizzu.
- Pri príprave pizze s veľkým množstvom ingrediencií odporúčame pridať mozzarella až v polovici doby pečenia.

Tabuľka pečenia

Programy	Potraviny	Hmotnosť (kg)	Použitá úroveň	Predohrev (minúty)	Odporúčaná teplota	Doba pečenia (minúty)
Klasický ohrev	Kačica	1	3	15	200	65-75
	Pečené teľacie alebo hovädzie	1	3	15	200	70-75
	Pečené bravčové	1	3	15	200	70-80
	Sušienky (z krehkého cesta)	-	3	15	180	15-20
	Ovocné koláče	1	3	15	180	30-35
Multifunkčný ohrev	Pizza (na 2 úrovniach)	1	2 a 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jahňacie	1	2	10	180	40-45
	Pečená kura + zemiaky	1+1	2 a 4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Chlebiček s hrozičkami	1	2	10	170	40-50
	Veterníky (na 2 úrovniach)	0.5	2 a 4	10	190	20-25
	Sušienky (na 2 úrovniach)	0.5	2 a 4	10	180	10-15
	Piškótové cesto (na 1 úrovni)	0.5	2	10	170	15-20
	Piškótové cesto (na 2 úrovniach)	1	2 a 4	10	170	20-25
	Slané torty	1.5	3	15	200	25-30
Pečenie zhora	Dopečenie	-	3/4	15	220	-
Gril	Soley a sépie	1	4	5	Max	8-10
	Sašlíky z kalamárov a kreviet	1	4	5	Max.	6-8
	Filé z tresky	1	4	5	Max.	10
	Grilovaná zelenina	1	3/4	5	Max.	10-15
	Teľací biftek	1	4	5	Max.	15-20
	Rezne	1	4	5	Max.	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max.	7-10
	Makrely	1	4	5	Max.	15-20
	Hrianky	č. 4	4	5	Max.	2-3
Gratinovanie	Grilované kurča	1.5	2	5	200	55-60
	Sépie	1.5	2	5	200	30-35

! Zariadenie bolo navrhnuté a vyrobené v súlade s medzinárodnými bezpečnostnými normami. Tieto upozornenia sú uvádzané z bezpečnostných dôvodov a je potrebné si ich pozorne prečítať.

Základná bezpečnosť

- Toto zariadenie bolo navrhnuté pre neprofesionálne použitie vo vnútri bytu/domu.
- Zariadenie nesmie byť nainštalované v exteriéri, a to ani v prípade, keď sa jedná o chránený priestor, pretože jeho vystavenie dažďu alebo búrke je mimoriadne nebezpečné.
- Pri manipulácii so zariadením vždy používajte príslušné rukoväte umiestnené po bokoch rúry.
- Nedotýkajte sa zariadenia bosými nohami ani mokrými alebo vlhkými rukami či nohami.
- **Zariadenie môžu používať iba dospelé osoby, a to podľa pokynov uvedených v tomto návode. Akékoľvek iné použitie (napríklad: ohrev prostredia) je považované za nesprávne, a preto nebezpečné. Výrobca nemôže byť považovaný za zodpovedného za prípadné škody, vyplývajúce z nesprávneho, chybného alebo neracionálneho použitia.**
- **Počas použitia zariadenia sa výhrevné články a niektoré časti dvierok rúry zahrievajú na vysokú teplotu. Dávajte pozor, aby ste sa ich nedotkli a udržiajte v dostatočnej vzdialenosti deti.**
- Zabráňte tomu, aby sa napájacie káble ďalších elektrospotrebičov dostali do styku s teplými časťami rúry.
- Nezakrývajte ventilačné otvory a otvory pre odvod tepla.
- Pri otváraní dvierok uchopte rukoväť uprostred: Na krajoch by mohla byť horúca.
- Pri vkladaní alebo vyberaní nádob používajte vždy ochranné rukavice, určené na použitie pri pečení.
- Nedávajte na dno rúry hliníkovou fóliou.
- Nevkladajte do rúry horľavý materiál: V prípade náhodného uvedenia zariadenia do činnosti by sa mohol vznietiť.
- Keď sa zariadenie nepoužíva, vždy sa uistite, že sa otočné ovládače nachádzajú v polohe "●"/"○".
- Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za kábel, ale uchopením za zástrčku.
- Nečistite rúru ani nevykonávajte údržbu skôr, ako vytiahnete zástrčku z elektrického rozvodu.
- V prípade poruchy sa v žiadnom prípade nepokúšajte zasahovať do vnútorných častí, v snahe o jej odstránenie. Obráťte sa na servisnú službu (viď *Servisná služba*).
- Nekladte na otvorené dvierka rúry ťažké predmety.

- Zabráňte tomu, aby sa deti hrali zariadením.
- Nepočíta sa s tým, že zariadenie budú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, neznalé osoby alebo osoby, ktoré nemajú skúsenosti s používaním výrobku, ak nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, alebo keď neboli poučené o použití zariadenia.

Likvidácia

- Likvidácia obalového materiálu: Obaly zlikvidujte v súlade s miestnymi predpismi kvôli ich recyklácii.
- Európska smernica 2002/96/ES o odpadových elektrických a elektronických zariadeniach (RAEE) predpisuje ako majú byť použité materiály zlikvidované, z dôvodu zamedzenia možných škôd na zdraví a na životnom prostredí. Vyraďené zariadenia musia byť zozbierané separovane kvôli optimalizácii stupňa opätovného použitia a recyklácie materiálov, z ktorých sú vyrobené, a kvôli zamedzeniu možných škôd na zdraví a na životnom prostredí. Symbol preškrtnutého koša na všetkých takýchto výrobkoch upozorňuje na povinnosť separovaného zberu. Podrobnejšie informácie, týkajúce sa správneho postupu pri vyradzovaní elektrospotrebičov z prevádzky, môžu ich majitelia získať od príslušnej verejnej služby alebo od predajcu.

Úspora energie a ohľad na životné prostredie

- Pri pečení v režimoch GRIL a GRATINOVANIE odporúčame piecť zakaždým pri zatvorených dvierkach: Výsledkom je okrem lepšieho prepečenia aj výrazná úspora energie (približne 10%).
- Ak je to možné, vyhýbajte sa predzohriatiu rúry a vždy sa ju snažte naplniť. Otvárajte dvierka rúry čo najmenej, pretože sa teplo stráca pri každom jeho otvorení. Ak chcete ušetriť značné množstvo energie, jednoducho vypnite rúru 5 - 10 minút pred koncom plánovaného pečenia a využite zostatkové teplo rúry.
- Udržujte tesnenie čisté a upratané, aby sa zabránilo prípadnej strate energie cez dvere
- Ak máte zmluvu na časovanú tarifu elektriny, možnosť "odložiť varenie" uľahčí ušetriť peniaze posunom prevádzky do lacnejších časových období.

Údržba a starostlivosť

SK

- Základ vášho hrnca alebo panvice by mal pokrývať platničku. Ak je menší, drahá energia vyjde nazmar a hrnce z ktorých vykpí ponechajú zvyšky, ktoré sa ťažko odstraňujú.
- Jedlo varte v uzavretých hrncoch alebo panviciach s dobre priliehajúcimi pokrievkami a použite tak málo vody, ako je to možné. Varenie bez pokrievky výrazne zvýši spotrebu energie
- Používajte iba ploché hrnce a panvice
- Ak ohrievate niečo, čo trvá dlho, opláť sa použiť tlakový hrniec, ktorý je dvakrát tak rýchlo a šetrí tretinu energie.

Odpojenie od elektrickej siete

Pred akýmkoľvek úkonom čistenia a údržby odpojte zariadenie zo siete elektrického napájania.

Čistenie zariadenia

- Vonkajšie smaltované alebo nerezové časti a gumové tesnenia je možné čistiť špongiou namočenou vo vlažnej vode a neutrálnom mydle. V prípade odstraňovania odolných škvŕn použite náležite účinné čistiace prostriedky. Odporúčame pri čistení opláchnuť väčším množstvom vody a osušiť. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani korozívne látky.
- Vnútro rúry je potrebné vyčistiť po každom použití, pokiaľ je ešte vlažné. Používajte teplú vodu a čistiaci prostriedok a na záver osušte jemnou utierkou. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
- Príslušenstvo sa môže umývať ako bežný riad aj v umývačke riadu, s výnimkou vodiacich líšt.
- Nikdy nepoužívajte na čistenie zariadenia parné čistiace zariadenia alebo zariadenia s vysokým tlakom.

Čistenie dvierok

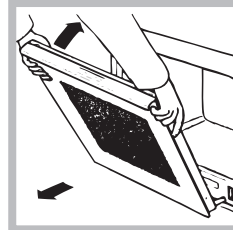
Dvierka rúry čistite špongiou a neabrazívnymi prostriedkami, a osušte ich jemnou utierkou; nepoužívajte drsné abrazívne materiály alebo zahrotené kovové škrabky, ktoré by mohli poškrabať povrch a spôsobiť prasknutie skla.

Pre lepšie vyčistenie dvierok, je možné ich demontovať:

1. Úplne otvorte dvierka (vid' obrázok);
2. nadvihnite a pootočte páčky, nachádzajúce sa na obidvoch závesoch (vid' obrázok);



3. uchopíte dvierka na dvoch vonkajších bočných



stranách a pomaly ich zatvorte, nie však celkom. Potom potiahnite dvierka k sebe a vytiahnite ich zo závesov (vid' obrázok).

Pri spätnej montáži dvierok postupujte opačne.

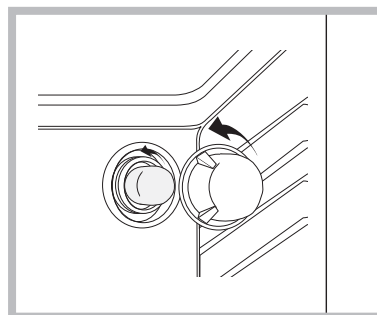
Kontrola tesnení

Pravidelne kontrolujte stav tesnení po obvode dvierok rúry. V prípade jeho poškodenia sa obráťte na najbližšie Servisné stredisko (vid' Servisná služba). Odporúča sa nepoužívať rúru až do uskutočnenia opravy.

Výmena žiarovky

Pri výmene žiarovky osvetlenia rúry postupujte nasledovne:

1. Z držiaka žiarovky odskrutkujte sklenený kryt.



2. Odskrutkujte žiarovku a nahraďte ju inou, obdobnou: výkon 25 W, závit E 14.
3. Namontujte naspäť kryt (vid' obrázok).

Servisná služba

Uved'te:

- model zariadenia (Mod.)
- výrobné číslo (S/N)

Tieto informácie sú uvedené na štítku s technickými údajmi, nachádzajúcom sa na zariadení a/alebo na obale.

! Nepoužívajte osvetlenie rúry na osvetlenie miestnosti.

! Необхідно зберігати дану брошуру, щоб мати нагоду звернутися до неї у будь-який момент. У раз продажу, передачі іншій особі або переїзду переконайтеся, що інструкція перебуває разом із приладом й новий власник може ознайомитися з принципами його роботи й відповідними запобіжними заходами.

! Уважно вивчіть інструкцію: в ній міститься важлива інформація щодо встановлення, використання та безпеки.

Розташування

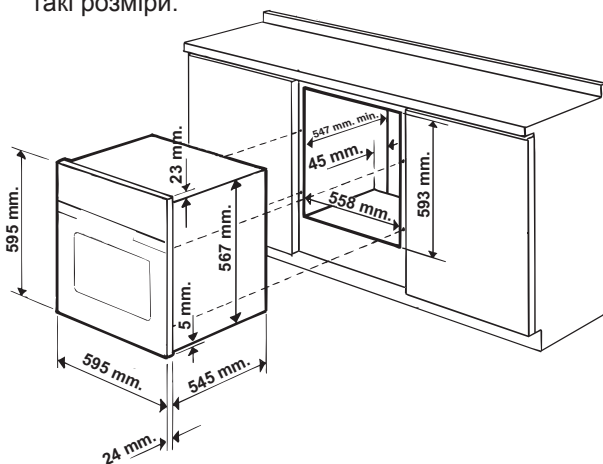
! Упаковки не призначені для дитячих ігор, тому їх необхідно утилізувати згідно до норм розподільного збору відходів (див. *Запобіжні заходи та поради*).

! Встановлення має здійснюватися лише фахівцями та з дотриманням цих інструкцій. Помилкове встановлення може призвести до травмування осіб, тварин або до ушкодження речей.

Вбудування

Щоб гарантувати справну роботу приладу, меблі, в які має вбудовуватися прилад, повинні мати відповідні характеристики:

- панелі поблизу від духовки мають бути виконані з жароміцних матеріалів;
- якщо меблі облицьовані шпоном, застосований клей має витримувати температуру 100°C;
- для духовки, яка вбудовуватиметься **під стіл** (див. *малюнок*) або **в шафу**, меблі мають мати такі розміри:

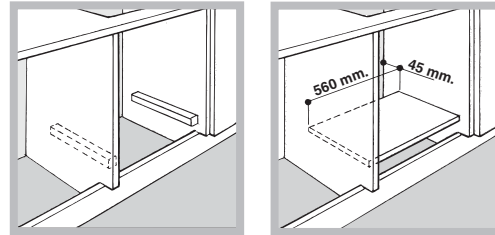


! Вбудований прилад не повинен контактувати з електричними частинами.

Енергоспоживання, вказане на табличці з даними, було заміряно при цьому типі встановлення.

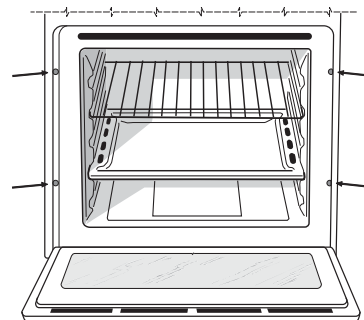
Вентилювання

Для гарантії належного вентилявання необхідно зняти задню стінку у відсіку. Бажано встановити духовку так, щоб вона обпиралася на дві дерев'яні планки або на суцільну поверхню з отвором щонайменш 45 x 560 мм (див. *малюнки*).



Центрування і закріплення

Щоб закріпити прилад до меблі: відкрити дверцята духовки і загвинтити 4 дерев'яні гвинти у 4 отвори, які знаходяться на периметральній рамці.



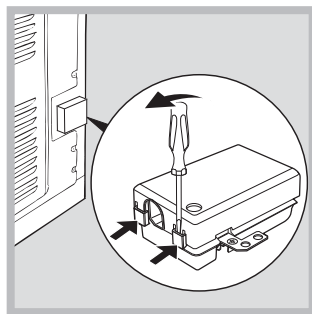
! Всі частини, які забезпечують безпеку, мають закріплюватися так, щоб унеможливити їх витягання без спеціальних інструментів.

Електричні підключення

! Духовки оснащені триполюсним шнуром живлення та працюють від змінного струму, робоча напруга і частота вказуються на табличці з даними (див. нижче).

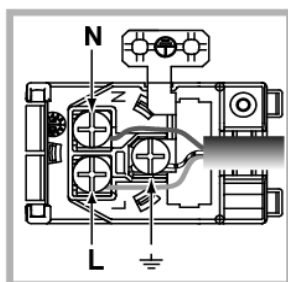
Встановлення шнуру живлення

1. Відкрийте клемну коробку, скориставшись викруткою



як важелем, натиснувши нею на бічні язички кришки: потягніть та відкрийте кришку (див. малюнок).

2. Підготуйте та встановіть шнур живлення: зніміть гвинти з затискувача і три гвинти з контактів L-N-, потім закріпіть жили під голівками гвинтів, дотримуючись кольорів Синій (N) Коричневий (L) Жовтий-Зелений () - див.малюнок.



3. Зафіксуйте шнур відповідним затискачем.
4. Закрийте кришкою клемну коробку.

Підключення шнуру живлення до електричної мережі

Забезпечте шнур вилкою, придатною для вказаного на табличці з даними навантаження (див.поруч). У разі безпосереднього підключення до мережі необхідно передбачити між приладом і мережею всеполюсний вимикач з мінімальною відстанню між контактами у 3 мм, який витримує навантаження і відповідає чинним нормам (дріт заземлення не має перериватися вимикачем). При розташуванні шнуру живлення слідкуйте, щоб його температура у будь-якій точці не перевищувала на 50°C температуру у приміщенні.

! Монтажник є відповідальним за правильне електричне підключення та дотримання норм безпеки.

Перш ніж виконувати підключення, переконайтеся в тому, що:

- розетка має заземлення у відповідності до встановлених норм;
- розетка розрахована на максимальне навантаження у межах потужності приладу, зазначене у таблиці з характеристиками (див. нижче);
- напруга живлення знаходиться в межах значень, вказаних на табличці з характеристиками (див. нижче);

- розетка сумісна з вилкою приладу. В іншому випадку замініть розетку або вилку; не використовуйте подовжувачі й трійники.
- ! У встановленому приладі має бути забезпечений легкий доступ до електричного шнуру і розетки.
- ! Шнур не повинен мати згинів або утисків.
- ! Шнур має періодично перевірятися і замінюватися тільки вповноваженими фахівцями (див. Допомога).
- ! Компанія знімає з себе відповідальність у разі недотримання вказаних норм.

ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ

Розміри	ширина 43,5 см висота 32,4см глибина 40,6см
Об'єм	58 л
Електричні підключення	напруга при 220-230В ~ 50/60Гц або 50Гц (див. табличку з технічними даними) максимальна споживана потужність 2250Вт
ENERGY LABEL (Енергетична наклейка)	Директива 2002/40/CE на етикетці електричних духовок. Норма EN 50304 Моделі з вентиляльованим охолодженням: Споживання енергії Клас конвекції Природна - Для нагрівання:  Традиційна; Енергоспоживання декларація Клас Примусова конвекція – функція нагрівання:  Одночасне готування. Моделі без вентиляльованого охолодження: Споживання енергії Клас конвекції Примусова - Для нагрівання:  Одночасне готування; Енергоспоживання декларація Клас Природна конвекція – функція нагрівання:  Традиційне.
 	Цей прилад відповідає таким Директивам ЄС: 2006/95/CEE від 12/12/06 (Низька напруга) з подальшими внесеними змінами - 2004/108/CEE від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) з подальшими внесеними змінами - 93/68/CEE від 22/07/93 з подальшими внесеними змінами. 2002/96/CE з подальшими внесеними змінами.

Запуск і використання

! При першому увімкненні запустіть духовку у холостому режимі щонайменше на одну годину з термостатом на максимумі та з закритими дверцятами. Потім вимкніть, відкрийте дверцята духовки й провітрить приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

Як розпочати використання духовкою

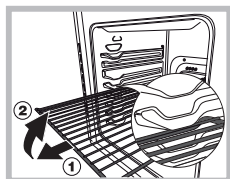
1. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи регулятор ПРОГРАМ.
2. Виберіть температуру, рекомендовану для програми, або за бажанням, обертаючи регулятор ТЕРМОСТАТ. Список з режимами приготування і відповідними рекомендованими температурами наводиться у спеціальній таблиці (див. *Програми*).
3. Горіння індикатору ТЕРМОСТАТУ вказує на нагрівання до заданої температури.
4. Під час приготування їжі надається можливість:
 - змінити програму приготування, скориставшись регулятором ПРОГРАМ;
 - змінити температуру за допомогою регулятора ТЕРМОСТАТУ;
 - перервати приготування, повернувши регулятор ПРОГРАМ в положення "0".

! Ніколи нічого не кладіть на дно духовки, оскільки ви ризикуєте пошкодити емаль.

! Все кухонне приладдя встановлюйте на ґратки з комплекту постачання.

УВАГА! Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна вийняти їх так, щоб вони не випадали з духовки(1).

Щоб повністю вийняти решітки, достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятися спереду і витягнути (2).



Вентиляція для охолодження

З метою зниження зовнішньої температури деякі моделі оснащені вентилятором для охолодження. Він створює повітряний потік, який виходить між панеллю керування і дверцятами духовки.

! Наприкінці приготування їжі вентилятор продовжує працювати до певного охолодження духовки.

Освітлення духовки

Для увімкнення вибрати  регулятором ПРОГРАМ. Під час вибору програми приготування вона світиться.

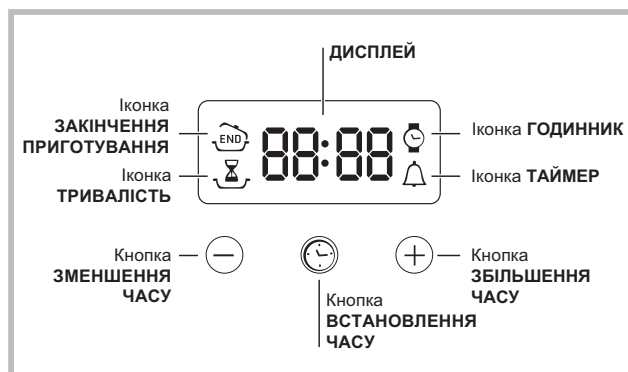
Як використовувати таймер

1. Перш за все, необхідно завести будильник, обертаючи регулятор ТАЙМЕРУ на повний оберт за годинниковою стрілкою.
2. Обертаючи назад, проти годинникової стрілки, задайте бажаний час, стикуючи хвилини, вказані на регуляторі ТАЙМЕРУ з нерухомою відміткою на панелі керування.
3. Таймер – це лічильник хвилин: про вичерпання часу сповіщає звуковий сигнал.

! Таймер не контролює увімкнення та вимкнення духовки.

Електронний програматор готування

UA



Як налаштувати годинник

! Годинник можна налаштувати при увімкненій або вимкненій духовці, якщо не запрограмовано кінець приготування.

Після підключення до електричної мережі або

вирубання світла блиматимуть іконка  разом з чотирма цифрами на ДИСПЛЕЇ.

1. Натисніть декілька разів на кнопку , доки не почне блимати іконка  разом з чотирма цифрами на ДИСПЛЕЇ;
2. кнопками "+" і "-" налаштуйте час; при утримуванні кнопок можна значно швидше переглянути цифри і легше задати час.
3. зачекайте 10 сек. або повторно натисніть на кнопку , щоб підтвердити заданий час.

Як задати таймер

! Ця функція не перериває готування, вона залежить від використання духовки; завдяки їй програмується звуковий сигнал по закінченні заданого часу.

1. Натисніть декілька разів на кнопку , доки не почне блимати іконка  разом з трьома цифрами на ДИСПЛЕЇ;
 2. кнопками "+" і "-" задайте бажаний час; при утримуванні кнопок можна значно швидше переглянути цифри і легше задати час.
 3. зачекайте 10 сек. або повторно натисніть на кнопку , щоб підтвердити заданий час.
- Виводиться зворотній відлік, про його закінчення сповістить звуковий сигнал.

Як запрограмувати готування їжі

! Програмування можливе тільки після вибору програми приготування.

Як запрограмувати тривалість приготування

1. Натисніть декілька разів на кнопку , доки не почне блимати іконка  разом з трьома цифрами на ДИСПЛЕЇ;
 2. кнопками "+" і "-" задайте бажану тривалість; при утримуванні кнопок можна значно швидше переглянути цифри і легше задати параметр.
 3. зачекайте 10 сек. або повторно натисніть на кнопку , щоб підтвердити заданий параметр.
 4. після вичерпання часу на ДИСПЛЕЇ з'являється напис END, про завершення готування сповістить звуковий сигнал.
- Наприклад: поточний час: 9:00, задається тривалість 1 година 15 хвилин. Програма автоматично зупиняє роботу у 10:15.

Як запрограмувати кінець приготування

! Запрограмувати закінчення приготування можна лише після задання тривалості готування.

1. Виконайте процедуру 1 - 3 для задання тривалості готування;
 2. натисніть декілька разів на кнопку , доки не почне блимати іконка  разом з чотирма цифрами на ДИСПЛЕЇ;
 3. кнопками "+" і "-" налаштуйте час закінчення приготування; при утримуванні кнопок можна значно швидше переглянути цифри і легше задати час.
 4. зачекайте 10 сек. або повторно натисніть на кнопку , щоб підтвердити заданий параметр.
 5. після вичерпання часу на ДИСПЛЕЇ з'являється напис END, про завершення готування сповістить звуковий сигнал.
- Ув імкнені  і іконки  сповіщають про здійснене програмування. На ДИСПЛЕЇ по черзі з'являється час закінчення приготування і тривалість.

Як скасувати програмування

Щоб скасувати програмування:

- натискайте на кнопку , доки не почне блимати іконка параметру, який слід скасувати, разом з цифрами на дисплеї. Натискайте на кнопку "-", доки на дисплеї не з'явиться 00:00.
- утримуйте одночасно кнопки "+" і "-"; скасовуються всі виконані програмування, включаючи таймер.

Програми приготування їжі

! Для всіх програм температура задається в інтервалі між 50°C і MAX, окрім:

- ГРИЛЬ (рекомендується виставляти тільки на MAX);
- КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ (рекомендується не перевищувати температуру в 200°C).

Програма **ТРАДИЦІЙНА ДУХОВКА**

Працюють два нагрівальні елементи – нижній і верхній. При традиційному готуванні краще вживати лише один рівень: При вживанні декількох рівнів температура розподіляється нерівномірно.

Програма **ОДНОЧАСНЕ ПРИГОТУВАННЯ**

Працюють всі нагрівальні елементи (верхній і нижній) і вентилятор. Оскільки тепло розподілено рівномірно по всій духовці, приготування їжі відбувається завдяки рівномірному нагріву повітря. Можна використовувати більше двох рівнів одночасно.

Програма **ВЕРХНЯ ДУХОВКА**

Працює верхній нагрівальний елемент. Ця функція може використовуватися для завершальних дій з готування.

Програма **ГРИЛЬ**

Працює верхній нагрівальний елемент. Висока температура безпосередньо з грилю забезпечує миттєве утворення рум'яної шкірочки, яка затримує витікання соку, і тому страва всередині буде більш м'якою. Смаження на грилі особливо рекомендується для тих страв, які потребують високу температуру для поверхні: Біфштекси з телятини й яловичини, антрекоти, філейні частини, гамбургери, тощо... Деякі приклади наводяться у розділі "Корисні поради з приготування". Під час приготування дверцята духовки мають бути зачинені.

Програма **КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ**

Працює верхній нагрівальний елемент і вентилятор. Такий режим об'єднує одностороннє теплове випромінювання з примусовою циркуляцією повітря усередині духовки. Це перешкоджає поверхневому підгорянню страви, збільшуючи силу проникнення тепла. Під час приготування дверцята духовки мають бути зачинені.

Корисні поради з приготування їжі

! При приготуванні їжі з конвекцією не використовуйте позиції для рівнів 1 і 5: спрямовані потоки гарячого повітря можуть привести до підгоряння делікатних продуктів.

! У режимах приготування БАРБЕКЮ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ розташуйте деко в позицію 1 для збирання залишків від приготування (підливи і/або жири).

ОДНОЧАСНЕ ГОТУВАННЯ

- Використовуйте позиції рівнів 2 і 4, поміщаючи на рівень 2 страви, які вимагають більшого тепла.
- Помістіть деко вниз і ґратку уверх.

ГРИЛЬ

- Вставте ґратку в позицію 3 або 4, розміщуючи продукти у центрі ґратки.
- Рекомендується виставити максимальну електроенергію. Не турбуйтеся, якщо верхній нагрівальний елемент не залишається постійно увімкненим: його робота контролюється термостатом.

ПІЦЦА

- Для приготування Піцци краще за все підходить програма **ОДНОЧАСНОГО ГОТУВАННЯ**.
- Використовуйте низьку форму без ручки з легкого алюмінію, встановивши її на ґратці з комплекту постачання.
З деком збільшується час приготування і погано виходить хрустка піцца.
- У разі сильно наповнених піц доцільно додати моццареллу в середині приготування.

Допомога

Слід повідомити:

- модель приладу (Mod.)
- серійний номер (S/N)

Дана інформація міститься на табличці з даними, прикріпленій до духовки і/або на упаковці.

Таблиця приготування

Програми	Харчові продукти	Вага (кг)	Позиція	Попередній нагрів (хвилини)	Рекомендована температура	Тривалість готування (хвилини)
Традиційна духовка	Качка	1	3	15	200	65-75
	Жарке з телятини або з яловичини	1	3	15	200	70-75
	Жарке з свинини	1	3	15	200	70-80
	Пісочне печиво	-	3	15	180	15-20
	Солодкі пироги	1	3	15	180	30-35
Одночасне готування	Піцца (на 2 рівнях)	1	2 і 4	15	230	15-20
	Лазаня	1	3	10	180	30-35
	Молода баранина	1	2	10	180	40-45
	Смажена курка + картопля	1+1	2 і 4	15	200	60-70
	Скумбрія	1	2	10	180	30-35
	Кекси	1	2	10	170	40-50
	Еклери (на 2 рівнях)	0.5	2 і 4	10	190	20-25
	Печиво (на 2 рівнях)	0.5	2 і 4	10	180	10-15
	Бісквіти (на 1 рівні)	0.5	2	10	170	15-20
	Бісквіти (на 2 рівнях)	1	2 і 4	10	170	20-25
	Несолодкі пироги	1.5	3	15	200	25-30
Верхня духовка	Завершальні операції з приготування	-	3/4	15	220	-
Гриль	Камбала і каракатиці	1	4	5	Макс	8-10
	Шампури з кальмарів та креветок	1	4	5	Макс	6-8
	Філе мерлузи	1	4	5	Макс	10
	Овочі гриль	1	3/4	5	Макс	10-15
	Біфштекс з телятини	1	4	5	Макс	15-20
	Шніцелі	1	4	5	Макс	15-20
	Гамбургери	1	4	5	Макс	7-10
	Скумбрія	1	4	5	Макс	15-20
	Тости	4 шт.	4	5	Макс	2-3
	Курка гриль	1.5	2	5	200	55-60
Конвекційний гриль	Каракатиці	1.5	2	5	200	30-35

! Духовка розроблена і сконструйована відповідно до міжнародних стандартів безпеки. Ці попередження надаються задля вашої безпеки: уважно ознайомтеся з ними.

Загальна безпека

- Духовка призначена для непрофесійного використання всередині житлових приміщень.
- Забороняється встановлювати поза приміщенням, навіть в захищених місцях, тому що дуже небезпечно піддавати його впливу дощу і грози.
- Для пересування приладу обов'язково скористайтеся спеціальним ручками, які знаходяться з боків духовки.
- Не торкайтеся до машини голими ногами або мокрими чи вологими руками й ногами.
- Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, вказаним у цій брошурі.
- **Під час роботи приладу нагрівальні елементи та дверцята духовки в деяких місцях дуже нагріваються. Будьте обережні: не торкайтеся їх і тримайте дітей на безпечній відстані.**
- Слідкуйте, щоб шнури живлення від інших побутових приладів не торкалися гарячих частин духовки.
- Не закривайте вентиляційні отвори й отвори для відведення тепла.
- Для відкриття дверцят беріться за ручку у центрі: по боках вона може бути гарячою.
- Завжди використовуйте рукавиці для завантаження або витягання місткостей зі стравами.
- Не покривайте дно духовки фолією.
- Не кладіть горючі матеріали в духовку: при випадковому увімкненні приладу може статися займання.
- Коли Ви не користуєтеся приладом обов'язково перевіряйте, щоб регулятори перебували в позиції "●"/"○".
- При вийманні вилки з електричної розетки тримайтеся тільки за саму вилку і ні в якому разі за шнур.
- Всі операції з чищення або технічного обслуговування мають виконуватися, попередньо витягнувши вилку з електричної розетки.
- У жодному випадку не робіть спроб самостійно виконати ремонт внутрішніх механізмів. Зверніться у сервісний центр (див. *Допомога*).
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Стежте, щоб діти не гралися з приладом.
- Не передбачається використання приладу

особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання приладу особами, які не отримали попередніх вказівок щодо його використання.

Утилізація

- Утилізація пакувального матеріалу: дотримуйтеся місцевих норм, так як пакування може бути використане повторно.
- Європейська директива 2002/96/CE з відходів від електричної й електронної апаратури (RAEE), передбачає, що побутові електроприлади не можуть перероблятися у звичайному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення й повторного застосування матеріалів, що входять до їхнього складу, та з метою усунення потенційної шкоди для здоров'я та довкілля. Символ закресленого сміттового контейнера, зображений на всіх виробках, нагадує про необхідність окремої утилізації.
За детальнішою інформацією про правильне зняття з експлуатації побутових електроприладів їхні власники можуть звернутися у відповідну службу або до продавців.

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- Увімкнення духовки в проміжку з пізнього післяобіднього часу до раннього ранку дозволить зменшити навантаження на підприємства-виробники електроенергії.
- Приготування у режимах БАРБЕКЮ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ потребують закритих дверцят духовки: це дозволить отримати кращі результати і заощадити електроенергію (приблизно 10%).
- Підтримуйте в робочому стані і мийте ущільнювачі так, щоб вони добре прилягали до дверцят і не викликали б втрати тепла.

Технічне обслуговування та догляд

UA

Як відключити електричний струм

Перед проведенням будь-якої операції витягніть вилку з електричної розетки.

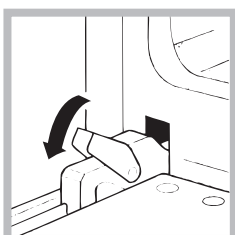
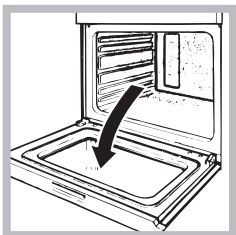
Як очистити прилад

- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі й гумові ущільнювачі можна мити зволоженою у теплій воді губкою і нейтральним милом. Для виведення стійких плям використовуйте спеціальні засоби. Добре обполосніть водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або їдкі речовини.
- Рекомендується мити духовку всередині кожного разу після використання, коли вона є ще теплою. Мийте гарячою водою і миючим засобом, потім обполосніть і висушіть м'якою ганчіркою. Уникайте абразивних засобів.
- Аksesуари можуть митися як звичайний посуд, також в посудомийній машині, за винятком ковзних напрямних.
- Забороняється використання апаратів для очищення паром або високим тиском.

Як очистити дверцята

Мийте скло дверцят духовки губкою та неабразивними засобами й витирайте м'якою тканиною; не використовуйте шершаві абразивні матеріали або загострені металеві скребки, які можуть подряпати поверхні або викликати по тріскавання скла. Для більш ретельного очищення можна зняти дверцята духовки:

- повністю відкрийте дверцята (див. малюнок);
- підведіть і оберніть маленькі важелі, які знаходяться на двох завісах (див. малюнок);



- взімніться за дверцята з двох зовнішніх боків, зачіпаючи їх неповністю. Потім потягніть дверцята на себе, виймаючи їх з завіс (див. малюнок). Поверніть дверцята на місце, виконуючи процедуру за годинниковою стрілкою.

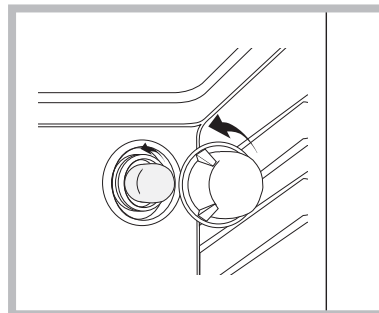
Перевіряйте ущільнювачі

Періодично перевіряйте стан ущільнювачів навколо дверцят духовки. У разі їх пошкодження зверніться в найближчий сервісний центр (див. *Допомога*). В цей період не рекомендується використовувати духовку до здійснення ремонту.

Як замінити лампочку

Щоб замінити лампочку для освітлення духовки:

- Зніміть скляну кришку патрона.



- Вигвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: потужність 25 Вт, цоколь Е 14.
- Поверніть кришку на місце (див. малюнок).

! Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.

! Należy zachować niniejszą instrukcję, aby móc z niej skorzystać w każdej chwili. W razie sprzedaży, odstąpienia lub przeniesienia urządzenia, należy się upewnić, czy instrukcja została przekazana wraz z nim, aby nowy właściciel piekarnika mógł się zapoznać z jego działaniem i z właściwymi ostrzeżeniami.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawiera ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

Ustawienie

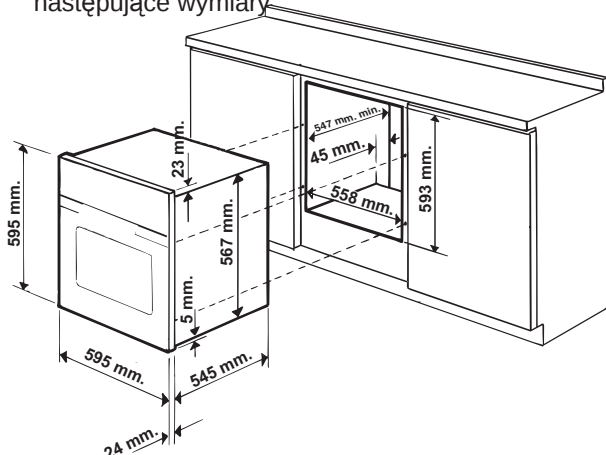
! Elementy opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami dotyczącymi segregacji odpadów (*patrz Zalecenia i środki ostrożności*).

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami przez wykwalifikowany personel. Niewłaściwe podłączenie urządzenia może spowodować szkody w stosunku do osób, zwierząt lub przedmiotów.

Zabudowa

W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia konieczne jest, aby mebel posiadał odpowiednie cechy:

- ścianki przylegające do piekarnika powinny być wykonane z materiału odpornego na ciepło;
- w przypadku mebli ze sklejki drewnianej kleje powinny być odporne na działanie temperatury 100°C;
- dla umożliwienia zabudowy piekarnika, zarówno w przypadku umieszczenia go **pod blatem** (*patrz rysunek*), jak i **w pionie**, mebel powinien posiadać następujące wymiary:

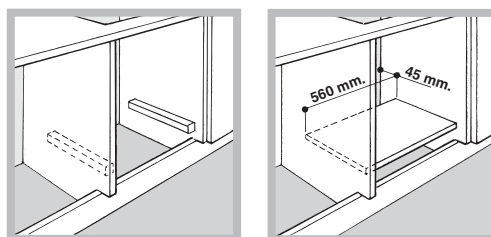


! Po zabudowaniu urządzenia nie powinien być możliwy kontakt z jego częściami elektrycznymi.

Deklaracje na temat zużycia prądu wskazane na tabliczce znamionowej oparte są na pomiarach wykonanych dla tego typu instalacji.

Obieg powietrza

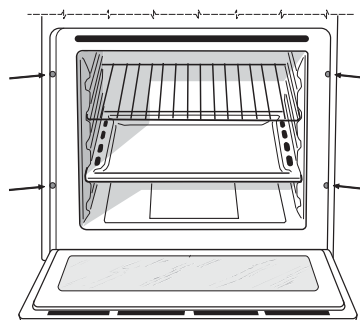
Aby zapewnić odpowiedni obieg powietrza, należy usunąć tylną ściankę komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby wspierał się na dwóch drewnianych listwach lub na płycie z prześwitem co najmniej 45 x 560 mm (*patrz rysunki*).



Centrowanie i mocowanie

Aby przymocować urządzenie do mebla: należy otworzyć drzwiczki piekarnika i wkręcić 4 wkręty do drewna w 4 otwory umieszczone na listwie obwodowej.

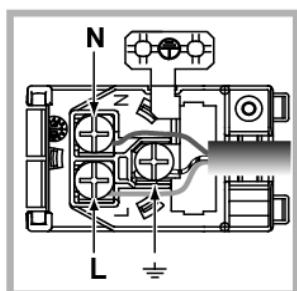
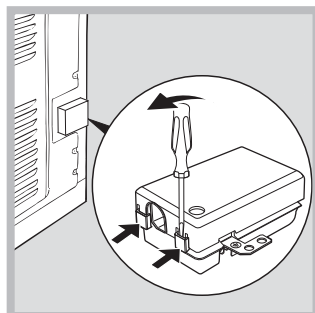
! Wszystkie części, które stanowią zabezpieczenie, powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można było ich zdjąć bez użycia narzędzia.



Podłączenie do sieci elektrycznej

! Piekarniki wyposażone w trójbiegunowy przewód zasilający dostosowane są do działania na prąd zmienny, przy napięciu i częstotliwości wskazanych na tabliczce znamionowej (*patrz poniżej*).

Montaż przewodu zasilającego



1. Otworzyć skrzynkę zaciskową podważając śrubokrętem boczne zatrzaski pokrywki: pociągnąć i otworzyć pokrywę (patrz rysunek).
2. Zamontować przewód zasilający: odkręcić śrubę zacisku kabla oraz trzy śruby styków L-N- $\perp$, a następnie zamocować pojedyncze przewody pod głowicami śrub, zachowując kolejność kolorów niebieski (N) brązowy (L) żółto-zielony $\perp$ (patrz rysunek).
3. Zamocować przewód w odpowiednim zacisku.
4. Zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej.

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

Zainstalować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę przystosowaną do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej (patrz obok).

W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci konieczne jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika wielobiegunowego z minimalnym otwarciem pomiędzy stykami wynoszącym 3 mm, dostosowanego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie powinien być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilający powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie jego temperatura nie przekraczała temperatury otoczenia o 50° C.

! Instalator odpowiada za prawidłowe wykonanie podłączenia elektrycznego i za zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed wykonaniem podłączenia należy się upewnić, czy:

- gniazdko posiada odpowiednie uziemienie i jest zgodne z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać maksymalne obciążenie mocy urządzenia, wskazane na tabliczce znamionowej (patrz poniżej);
- napięcie zasilania zawiera się w wartościach wskazanych na tabliczce znamionowej (patrz poniżej);

- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. Jeśli gniazdko nie jest kompatybilne, należy wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęziaczy.

! Po zainstalowaniu urządzenia kabel elektryczny i gniazdko prądu powinny być łatwo dostępne.
! Kabel nie powinien być pocięty ani przygnieciony.
! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowany personel techniczny (patrz Serwis Techniczny).
! W przypadku nieprzestrzegania tych zasad, producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności.

TABLICZKA ZNAMIONOWA

Wymiary	szerokość (cm) 43,5 wysokość (cm) 32,4 głębokość (cm) 40,6
Objętość	(l) 58
Podłączenia elektryczne	napięcie 220-240V~ 50/60Hz lub maksymalna moc pobierana 2250W (patrz z tabliczka znamionowa)
ENERGY LABEL i ECODESIGN	Dyrektywa UE nr 65/2014, integrująca dyrektywę 2010/30/EU. Rozporządzenie UE nr 66/2014, integrujące dyrektywę 2009/125/KE. Rozporządzenie EN 60350-1 Rozporządzenie EN 50564 Modele z wentylacją do schładzania: Zużycie energii konwekcji Naturalnej — f unkcja ogrzewania: Tradycyjny; Zużycie energii deklaracja Klasa konwekcji Wymuszona - funkcja ogrzewania: Multipieczenie. Modele z wentylacją do schładzania: Zużycie energii konwekcji Wymuszonej — funkcja ogrzewania Multipieczenie. Zużycie energii deklaracja Klasa konwekcji Naturalna - funkcja ogrzewania: Tradycyjny.
 	Niniejsze urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z następującymi dyrektywami unijnymi: - 2006/95/EWG z dnia 12/12/06 (niskie napięcie) z późniejszymi zmianami - 2004/108/EWG z dnia 15/12/04 (zgodność elektromagnetyczna) z późniejszymi zmianami - 93/68/EWG z dnia 22/07/93 z późniejszymi zmianami - 2002/96/WE z późniejszymi zmianami.

! Przy pierwszym włączeniu należy uruchomić pusty piekarnik na przynajmniej jedną godzinę, z termostatem ustawionym na maksimum i z zamkniętymi drzwiczkami. Następnie wyłączyć urządzenie, otworzyć drzwiczki piekarnika i przewietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy, jest skutkiem parowania substancji zastosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.

Uruchomienie piekarnika

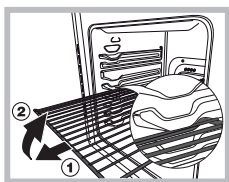
1. Wybrać żądany program pieczenia obracając pokrętkę PROGRAMY.
2. Wybrać odpowiednią temperaturę obracając pokrętkę TERMOSTAT. Wykaz potraw z zalecanymi dla nich temperaturami znajduje się w Tabeli pieczenia (patrz Programy).
3. Włączona kontrolka TERMOSTATU wskazuje fazę nagrzewania do zaprogramowanej temperatury.
4. Podczas pieczenia można zawsze:
 - zmienić program pieczenia posługując się pokrętkę PROGRAMY;
 - zmienić temperaturę posługując się pokrętkę TERMOSTAT;
 - przerwać pieczenie obracając pokrętkę PROGRAMY na pozycję „0”.

! Nigdy nie należy stawiać żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, gdyż grozi to uszkodzeniem emalii.

! Naczynia do pieczenia stawiać zawsze na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika.

UWAGA! Piekarnik jest wyposażony w system blokowania rusztu, który umożliwia jego wysuwanie bez całkowitego wyjmowania z piekarnika (1).

W celu całkowitego wyjęcia rusztu wystarczy go unieść w sposób przedstawiony na rysunku, chwytając za przednią część i pociągnąć do siebie (2).



*Tylko w niektórych modelach.

W celu zmniejszenia temperatury zewnętrznej niektóre modele wyposażone są w wentylator chłodzący. Wytwarza on strumień powietrza, który wydobywa się pomiędzy panelem sterowania a drzwiczkami piekarnika.

! Po zakończeniu pieczenia wentylator pracuje dopóki piekarnik wystarczająco się nie ochłodzi.

Oświetlenie piekarnika

Włącza się je wybierając  przy pomocy pokrętki PROGRAMY. Pozostaje włączone, gdy wybiera się program pieczenia.

Używanie regulatora czasowego *

1. Należy przede wszystkim nakręcić dzwonek obracając pokrętkę REGULATOR CZASOWY o pełny obrót w kierunku ruchu wskazówek zegara.
2. Cofając się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek ustawić żądany czas uzgadniając minuty na pokrętkę REGULATOR CZASOWY z oznaczeniem stałym na panelu kontrolnym.
3. Regulator czasowy to minutnik: po upływie czasu wydaje sygnał akustyczny.

! Regulator czasowy nie kontroluje włączeniem i wyłączeniem piekarnika.

Programy pieczenia

! Dla wszystkich programów możliwe jest ustawienie temperatury w zakresie od 60 °C do MAKŚ, z wyjątkiem:

- GRILL (zaleca się ustawienie jedynie na MAKŚ);
- GRATIN (zaleca się, aby nie przekraczać temperatury 200°C).



Program **PIEKARNIK TRADYCYJNY**

Uruchamiane są dwa elementy grzejne: dolny i górny. Przy tym tradycyjnym sposobie pieczenia najlepiej wykorzystywać tylko jedną półkę: przy większej liczbie półek rozkład temperatur staje się niekorzystny.



Program **MULTIPIECZENIE**

Uruchamiane są wszystkie elementy grzejne (górny, dolny oraz obwodowe) i zaczyna pracować wentylator. Ponieważ temperatura jest stała w całym piekarniku, powietrze piecze i przyrumienia żywność w równomierny sposób. Jednocześnie można używać maksymalnie dwóch półek.



Program **PIEKARNIK GÓRNY**

Uruchamiany jest górny element grzewczy. Ta funkcja może być stosowana do dokończenia pieczenia.



Program **GRILL**

Uruchamiany jest górny element grzejny. Wysoka temperatura, skierowana bezpośrednio na ruszt, jest zalecana dla potraw wymagających wysokiej temperatury na powierzchni. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.



Program **GRATIN**

Uruchamia się górny element grzejny i zaczyna działać wentylator. Łączy wymuszoną cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika z jednokierunkowym promieniowaniem cieplnym. Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, zwiększając moc penetracji cieplnej. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

Praktyczne porady dotyczące pieczenia

! Podczas pieczenia z wentylatorem nie używać półek 1 i 5: gorące powietrze działa bezpośrednio na nie, co mogłoby spowodować przypalenie delikatnych potraw.

! Podczas pieczenia GRILL i GRATIN ustawić brytfannę w położeniu 1, aby zebrać pozostałości po pieczeniu (sosy i/lub tłuszcze).

MULTIPIECZENIE

- Ustawić półki w pozycjach 2 i 4, umieszczając w pozycji 2 potrawy wymagające wyższej temperatury.
- Ustawić brytfannę na dole, a ruszt na górze.

GRILL

- Ustawić ruszt w pozycji 3 lub 4, umieszczając potrawy na środku rusztu.
- Zaleca się ustawiać poziom energii na wartość maksymalną. Nie należy się niepokoić, jeśli górny grzejnik nie będzie stale włączony: jego pracą steruje termostat.

PIEKARNIK DLA PIZZY

- Używać blachy z lekkiego aluminium i ustawić ją na ruszcie w wyposażeniu kuchenki. Z winy blachy wydłuża się czas pieczenia, a pizza rzadko kiedy jest chrupiąca.
- W przypadku pizzy z wieloma dodatkami mozzarellę dodać dopiero w połowie pieczenia.
- W celu dobrego upieczenia pizzy należy zastosować program MULTIPIECZENIA.

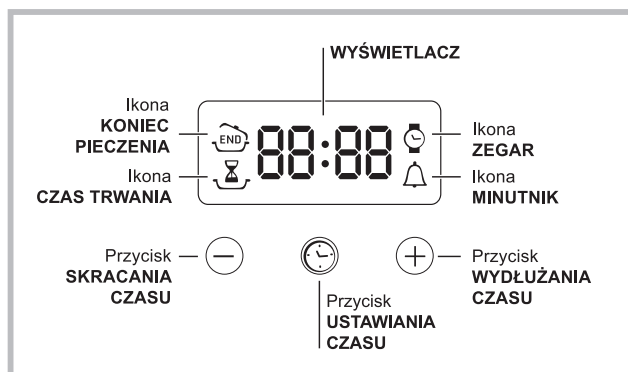
Tabela pieczenia

PL

Program	Potrawy	Waga (kg)	Pozycja półek	Nagrzewanie wstępne (minuty)	Zalecana temperatura	Czas trwania pieczenia (minuty)
Piekarnik tradycyjny	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczeń cielęca lub wołowa	1	3	15	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	3	15	200	70-80
	Herbatniki (z kruchego ciasta)	-	3	15	180	15-20
	Kruche ciasta	1	3	15	180	30-35
Multipieczenie	Pizza (na 2 półkach)	1	2 i 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jagnięcina	1	2	10	180	40-45
	Kurczak pieczony + ziemniaki	1+1	2 i 4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Ciasto śliwkowe	1	2	10	170	40-50
	Ptysie (na 2 półkach)	0.5	2 i 4	10	190	20-25
	Herbatniki (na 2 półkach)	0.5	2 i 4	10	180	10-15
	Ciasto biszkoptowe (na 1 półce)	0.5	2	10	170	15-20
	Ciasto biszkoptowe (na 2 półkach)	1	2 i 4	10	170	20-25
	Słone ciasta	1.5	3	15	200	25-30
Podgrzewanie górne	Poprawki pieczenia	-	3/4	15	220	-
Grill	Sole i mątwy	1	4	5	Max	8-10
	Szaszłyki z kalmarów i raków	1	4	5	Max	6-8
	Filet z dorsza	1	4	5	Max	10
	Warzywa z rusztu	1	3/4	5	Max	10-15
	Befszyk cielęcy	1	4	5	Max	15-20
	Kotlet	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrele	1	4	5	Max	15-20
	Tost	szt. 4	4	5	Max	2-3
Zapiekanki	Kurczak z rusztu	1.5	2	5	200	55-60
	Mątwy	1.5	2	5	200	30-35

Elektroniczny programator pieczenia

PL



Ustawianie zegara

! Zegar można ustawić niezależnie od tego, czy piekarnik jest włączony, czy wyłączony. Nie można go ustawić jedynie wtedy, gdy został zaprogramowany koniec pieczenia.

Po podłączeniu do sieci elektrycznej lub po

zaniku napięcia ikona oraz cztery cyfry na WYŚWIETLACZU pulsują.

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , dopóki nie zacznie pulsować ikona oraz cztery cyfry na WYŚWIETLACZU;
2. za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić godzinę; jeśli przytrzyma się je wciśnięte, cyfry zmieniają się szybciej, aby ułatwić ustawienie.
3. zaczekać 10 sek. lub ponownie nacisnąć przycisk , aby zapisać ustawienie.

Ustawianie minutnika

! Ta funkcja nie przerywa pieczenia i działa niezależnie od użytkowania piekarnika, umożliwiając włączenie sygnału dźwiękowego po upływie ustawionego czasu.

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , dopóki nie zacznie pulsować ikona oraz trzy cyfry na WYŚWIETLACZU;
2. za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić żądany czas; jeśli przytrzyma się je wciśnięte, cyfry zmieniają się szybciej, aby ułatwić ustawienie.
3. zaczekać 10 sek. lub ponownie nacisnąć przycisk , aby zapisać ustawienie.

Wyświetli się odliczanie wsteczne, a po jego zakończeniu włączy się sygnał dźwiękowy.

Programowanie pieczenia

! Programowanie jest możliwe dopiero po dokonaniu wyboru programu pieczenia.

Programowanie czasu trwania pieczenia.

1. Nacisnąć kilkakrotnie przycisk , dopóki nie zacznie pulsować ikona oraz trzy cyfry na WYŚWIETLACZU;
2. za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić żądany czas

trwania pieczenia; jeśli przytrzyma się je wciśnięte, cyfry zmieniają się szybciej, aby ułatwić ustawienie.

3. zaczekać 10 sek. lub ponownie nacisnąć przycisk , aby zapisać ustawienie.

4. po upływie ustawionego czasu na WYŚWIETLACZU pojawia się napis END, piekarnik kończy pieczenie i włącza się sygnał dźwiękowy. W celu jego wyłączenia, należy wcisnąć dowolny przycisk.

- Przykład: jest godzina 9:00 i czas trwania pieczenia zostaje zaprogramowany na 1 godzinę i 15 minut. Program zatrzyma się automatycznie o godzinie 10:15.

Programowanie końca pieczenia

! Zaprogramowanie końca pieczenia jest możliwe dopiero po ustawieniu czasu trwania pieczenia.

1. Należy postępować zgodnie z punktami od 1 do 3 opisu programowania czasu pieczenia;
 2. następnie naciskać przycisk dopóki nie zaczną pulsować ikona i cztery cyfry na WYŚWIETLACZU;
 3. za pomocą przycisków „+” i „-” ustawić żadaną godzinę zakończenia pieczenia; jeśli przytrzyma się je wciśnięte, cyfry zmieniają się szybciej, aby ułatwić ustawienie.
 4. zaczekać 10 sek. lub ponownie nacisnąć przycisk , aby zapisać ustawienie.
 5. po upływie ustawionego czasu na WYŚWIETLACZU pojawia się napis END, piekarnik kończy pieczenie i włącza się sygnał dźwiękowy. W celu jego wyłączenia, należy wcisnąć dowolny przycisk.
- Włączone ikony oraz oznaczają, że zostało wykonane programowanie. Na WYŚWIETLACZU naprzemiennie pojawiają się godzina zakończenia oraz czas trwania pieczenia.
- Przykład: jest godzina 9:00 i czas zostaje zaprogramowany na 1 godzinę. Ustawia się 12.30 jako godzinę zakończenia. Program włącza się automatycznie o godzinie 11:30.

Anulowanie programu

W celu anulowania programu:

- naciskać przycisk dopóki nie zacznie pulsować ikona ustawienia, które ma być anulowane oraz cyfry na wyświetlaczu Naciskać przycisk „-” dopóki na wyświetlaczu nie pojawią się cyfry 00:00.
- Nacisnąć jednocześnie przyciski „+” i „-” i przytrzymać je naciśnięte, w ten sposób anuluje się wszystkie wykonane ustawienia, w tym ustawienia minutnika.

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa. Poniższe ostrzeżenia dotyczą zasad bezpieczeństwa i należy je uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku domowego o charakterze nieprofesjonalnym.
- Nie należy instalować urządzenia na otwartym powietrzu, nawet jeśli miejsce to pozostaje osłonięte, gdyż wystawianie piekarnika na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Przenosząc urządzenie należy zawsze korzystać z odpowiednich uchwytów umocowanych po bokach piekarnika.
- Nie dotykać urządzenia stojąc przy nim boso lub mając mokre albo wilgotne ręce bądź stopy.
- **Urządzenie powinno być używane przez osoby dorosłe jedynie w celach kulinarnych, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji użytkownika. Wszelkie inne próby użycia urządzenia (np. do ogrzewania pomieszczeń) uważa się za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niewłaściwej i nierozsądnej eksploatacji urządzenia.**
- **Podczas użytkowania urządzenia elementy grzejne oraz niektóre części drzwiczek piekarnika mocno się nagrzewają. Należy uważać, aby nie dotknąć tych części i aby dzieci nie zbliżyły się do piekarnika.**
- Należy uważać, aby przewody zasilające pozostałe elektryczne urządzenia domowe nie stykały się z rozgrzаныmi elementami piekarnika.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Przy otwieraniu drzwiczek należy trzymać za środkową część uchwytu: jego boki mogą być gorące.
- Do wyjmowania i wkładania naczyń do/z piekarnika należy zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nie wykladać dna piekarnika folią aluminiową.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych: jeśli urządzenie zostanie niespodziewanie uruchomione, mogłoby się zapalić.
- Kiedy urządzenie nie jest używane, należy zawsze sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji "●"/"○".
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka trzymając za kabel: należy trzymać za wtyczkę.
- Nie czyścić urządzenia ani nie wykonywać czynności konserwacyjnych bez uprzedniego odłączenia wtyczki od sieci elektrycznej.
- W razie awarii nie należy w żadnym wypadku ingerować w wewnętrzne mechanizmy piekarnika

w celu podjęcia próby jego samodzielnej naprawy. Należy skontaktować się z Serwisem (*patrz Serwis*).

- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Nie jest przewidziane aby urządzenie było używane przez osoby (również dzieci) niesprawne fizycznie i umysłowo, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia chyba, że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za jego bezpieczeństwo jak również bez otrzymania instrukcji wstępnych co do jego użytku.
- Nie dopuścić aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, aby było włączane przy użyciu zewnętrznego przełącznika czasowego lub osobnego systemu sterowania zdalnego.**

Utylizacja

- Utylizacja materiałów opakowaniowych: stosować się do lokalnych przepisów; w ten sposób opakowanie będzie mogło zostać ponownie wykorzystane.
- Dyrektywa europejska 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) przewiduje, że elektryczne urządzenia gospodarstwa domowego nie mogą być utylizowane w ramach zwykłego zagospodarowywania stałych odpadów miejskich. Zużyte urządzenia powinny być gromadzone oddzielnie, aby zoptymalizować stopień odzysku i recykulacji materiałów, które zawierają, oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza, umieszczony na wszystkich produktach, ma przypominać o obowiązku ich selektywnej zbiórki. W celu uzyskania bliższych informacji dotyczących prawidłowego złomowania elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego użytkownicy mogą się zwrócić do właściwych służb miejskich lub do sprzedawców tego sprzętu.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Przy programach GRILL i GRATIN należy pamiętać, aby drzwiczki były zawsze zamknięte: w ten sposób można uzyskać zarówno lepsze wyniki pieczenia, jak i znaczną oszczędność energii elektrycznej (około 10%).
- Kiedy to tylko możliwe, unikaj wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze próbuj go zapęłnić. Otwieraj drzwiczki piekarnika tak rzadko, jak tylko to możliwe, gdyż za każdym razem ucieka z niego ciepło. Aby oszczędzić znaczną ilość energii, wyłącz po prostu piekarnik 5 - 10 minut przed końcem zaplanowanego czasu pieczenia i wykorzystaj ciepło, które piekarnik nadal wydziela.
- Utrzymuj uszczelki w czystości, aby zapobiec jakimkolwiek stratom energii poprzez drzwiczki.
- Jeżeli korzystasz z rozliczenia strefowego energii, możesz zaoszczędzić energię używając opcji "opóźnione pieczenie", która uruchomi urządzenie w godzinach taniej taryfy.

Konserwacja i utrzymanie

PL

- Dno garnka lub rondla powinno zakrywać płytę grzejną. Jeśli jest mniejsze, cenna energia będzie się marnować i jeśli zawartość garnka wykipi, pozostawi ona trudną do usunięcia skorupę.
- Gotuj jedzenie w zamkniętych garnkach lub rondlach z dobrze dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywy bardzo zwiększy zużycie energii.
- Używaj całkowicie płaskich garnków i rondli.
- Jeśli gotujesz coś, co zabierze bardzo dużo czasu, warto użyć szybkowaru, który jest dwukrotnie szybszy i o jedną trzecią oszczędniejszy.

Odłączenie prądu elektrycznego

Przed każdą czynnością należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

Mycie urządzenia

- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali nierdzewnej oraz uszczelki gumowe mogą być myte przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy są trudne do usunięcia, należy stosować specjalne produkty przeznaczone do tego typu urządzeń. Zaleca się obficie spłukać i dokładnie osuszyć piekarnik po umyciu. Nie należy stosować proszków ściernych ani substancji wywołujących korozję.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone najlepiej po każdym użyciu, gdy jest jeszcze letnie. Należy je umyć przy pomocy ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i osuszyć miękką szmatką. Unikać środków ściernych.
- Akcesoria mogą być myte jak zwykłe sztućce, także w zmywarkach.

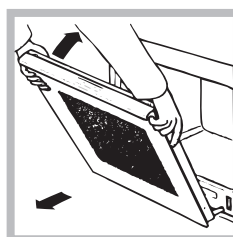
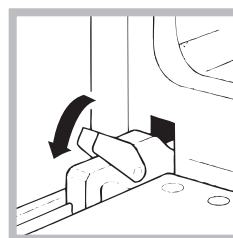
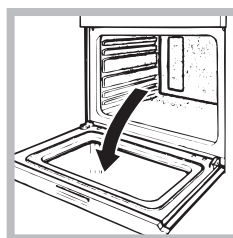
! Nigdy nie stosować oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.

Czyszczenie drzwiczek

Szybę drzwiczek należy czyścić przy pomocy gąbki i środków nie zarysowujących powierzchni, a następnie osuszyć miękką szmatką. Nie należy używać szorstkich narzędzi lub ostrych, metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i powodować pękanie szyby.

Aby dokładniej wyczyścić piekarnik, można zdemonstrować drzwiczki:

1. całkowicie otworzyć drzwiczki (patrz rysunek);
2. podnieść i obrócić dźwignie znajdujące się w obu zawiasach (patrz rysunek);

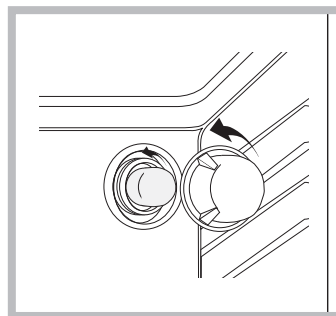


3. przytrzymać drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przysmykając je powoli, lecz nie całkowicie. Pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (patrz rysunek). Zamontować ponownie drzwiczki wykonując opisane czynności w odwrotnej kolejności.

Kontrola uszczelek

Sprawdzać okresowo stan uszczelek wokół drzwiczek piekarnika. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia uszczelki, należy się skontaktować z najbliższym Centrum Serwisowym (patrz Serwis). Zaleca się nie używać piekarnika do chwili zakończenia naprawy.

Wymiana żarówki



W celu wymiany żarówki w piekarniku:

1. Odkręcić szklaną pokrywę obudowy żarówki.
2. Wykręcić żarówkę i wymienić ją na podobną: moc 25 W, trzonek E 14.
3. Ponownie

założyć pokrywę (patrz rysunek).

! Nie używać żarówki piekarnika do oświetlania pomieszczeń.

Serwis Techniczny

Należy podać:

- model urządzenia (Mod.)
- numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje znajdują się na tabliczce znamionowej, umieszczonej na urządzeniu i/lub na jego opakowaniu.

! Este important să păstrați acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. Furnizează indicații importante privind securitatea instalării, utilizării și întreținerii aparatului.

! Citiți cu atenție instrucțiunile: ele conțin informații importante privind instalarea, utilizarea și siguranța. Sunt informații importante privind instalarea, utilizarea și securitatea.

Amplasare

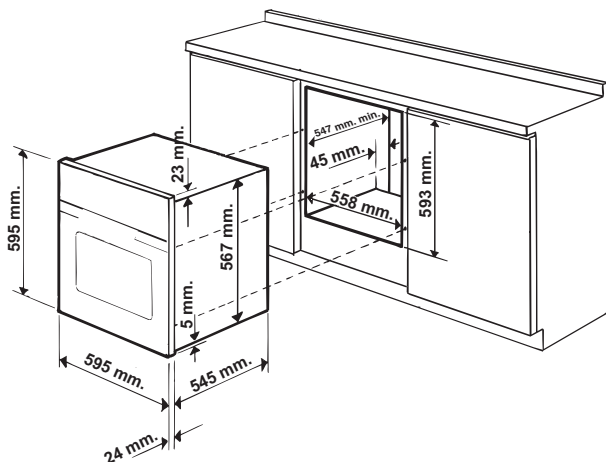
! Ambalajele nu sunt jucării pentru copii și trebuie eliminate conform normelor privind colectarea diferențiată a gunoaielor. (vezi *Precauții și sfaturi*).

! Instalarea se va face conform prezentelor instrucțiuni, numai de persoane calificate. Instalarea greșită a aparatului poate cauza daune persoanelor, animalelor sau bunurilor.

Pornirea aparatului

Pentru a garanta buna funcționare a aparatului este necesar ca mobilierul să aibă caracteristicile adecvate:

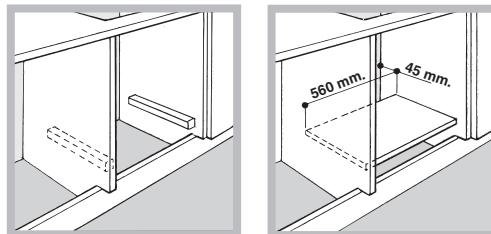
- panourile de lângă cuptor trebuie să fie dintr-un material rezistent la căldură;
- dacă mobilierul este din lemn îmbrăcat în furnir, cleiurile utilizate trebuie să reziste la temperatura de 100°C;
- pentru încadrarea cuptorului, atât în cazul montării sub blat (vezi *figura*) cât și al montării pe coloana, mobilierul trebuie să aibă următoarele dimensiuni:



! După montarea încadrată a aparatului, persoanele nu trebuie să intre în contact cu componentele electrice. Declarațiile de consum indicate pe placa de caracteristici au fost măsurate cu acest tip de montaj.

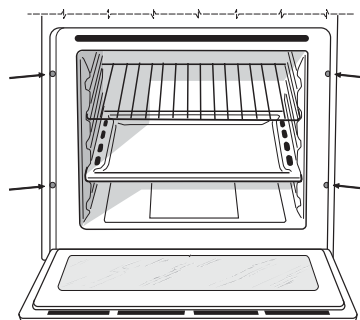
Aerisire

Pentru a garanta o mai bună aerisire, este necesar să îndepărtați peretele din spate al compartimentului. Se recomandă instalarea cuptorului a.î. acesta să se sprijine pe două bare de lemn sau pe un blat cu deschiderea de cel puțin 45 x 560 mm (vezi *figuri*).



Centrare și fixare

Pentru a fixa aparatul pe mobilier: deschideți ușa cuptorului și înșurubați cele 4 șuruburi pentru lemn în cele 4 găuri ale scheletului.

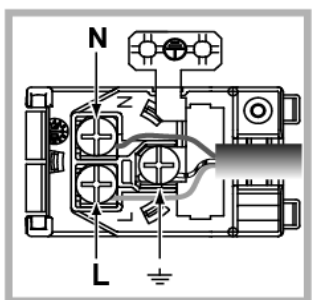
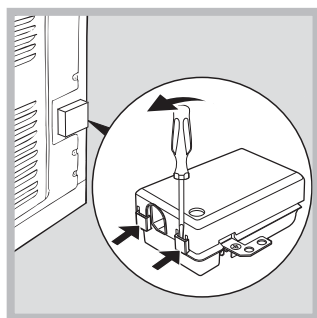


! Toate componentele care garantează protecția aparatului trebuie să fie fixate astfel încât să nu poată fi scoase cu mâna liberă.

Conexiuni electrice

! Cuptoarele dotate cu un cablu de alimentare tripolar sunt predispușe pentru funcționarea în curent alternativ; tensiunea și frecvența sunt indicate pe placa de caracteristici (vezi mai jos).

Montarea cablului de alimentare



1. Deschideți cutia de borne cu o șurubelniță, apăsând pe proeminențele laterale ale capacului: trageți și deschideți capacul (vezi figura).
2. Punerea în funcțiune a cablului de alimentare: deșurubați șurubul presetupei și cele 3 șuruburi corespunzătoare contactelor L-N-, apoi fixați cablurile sub capul șuruburilor, fiind atenți la culori - Albastru (N) Maro (L) Galben-Verde  (vezi figura).
3. Fixați cablul în presetupa specială.
4. Închideți capacul cutiei cu borne.

Racordarea cablului de alimentare la rețea

Montați pe cablu un ștecăr normalizat pentru sarcinile indicate pe tabela de caracteristici (vezi fig alăturată). Aparatul trebuie conectat direct la rețea printr-un întrerupător omnipolar cu deschiderea minimă între contacte de 3 mm instalat între aparat și rețea, dimensionat la sarcina indicată și conform normelor electrice în vigoare (firul de pământ nu trebuie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare nu trebuie să vină în contact cu suprafețe cu temperatură mai mare de 50°C.

! Singurul responsabil pentru corectitudinea executării conexiunii electrice și pentru respectarea normelor de siguranță este instalatorul.

Înainte de a efectua legătura, asigurați-vă că:

- priza trebuie să aibă împământare și să corespundă dispozițiilor prevederilor legale în vigoare;
- priza să poată suporta sarcina maximă de putere a mașinii, indicată pe plăcuța de caracteristici (vezi mai jos);
- tensiunea de alimentare să fie cuprinsă în valorile indicate pe plăcuța cu caracteristici (vezi mai jos);
- priza trebuie să fie compatibilă cu ștecărul aparatului. În caz contrar, adresați-vă unui electrician calificat pentru a înlocui ștecărul. Nu folosiți triplu-ștecăre sau prelungitoare.

! După instalarea aparatului, cablul de alimentare și priza de curent trebuie să fie ușor accesibile.

! Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

! Cablul trebuie să fie controlat periodic și înlocuit de electricieni autorizați (vezi Asistența).

! Firma își declină orice responsabilitate în cazul în care aceste norme nu se respectă.

PLĂCUȚA DE CARACTERISTICI

Dimensiuni	lățime 43,4 cm înălțime 32,4 cm profundime 40,6 cm
Volum	58 l.
Conexiuni electrice	tensiune: 220-240V ~ 50/60Hz (vezi plăcuța cu caracteristici) putere maximă absorbită 2250W
ENERGY LABEL	Directiva UE nr. 65/2014 de integrare a Directivei 2010/30/UE. Regulamentul UE nr. 66/2014 de integrare a Directivei 2009/125/CE. regulamentul EN 60350-1, regulamentul EN 50564 Modele cu ventilație de răcire: Consum energie convecție naturală funcție de încălzire:  Static Consum energie declarație Clasă convecție forțată funcție de încălzire:  Ventilat Modele fără ventilație de răcire: Consum energie convecție forțată funcție de încălzire:  Ventilat Consum energie declarație Clasă convecție naturală funcție de încălzire:  Static
	Această aparatură este conformă cu următoarele Directive Comunitare: 2006/95/CEE din data de 12/12/06 (Tensiuni joase) și modificări succesive; -2004/108/CEE din data de 15/12/04 (Compatibilitate electromagnetică) cu modificările ulterioare. -93/68/CEE din data de 22/07/93 și modificări succesive. - 2002/96/CE și modificări succesive.

! La prima aprindere, vă recomandăm să lăsați cuptorul să funcționeze în gol timp de aproximativ o oră, cu termostatul la maxim și ușa închisă. Stingeți apoi cuptorul, deschideți ușa și aerisiți camera. Aparatul poate emana un miros neplăcut datorită evaporării substanțelor protectoare folosite în timpul procesului de fabricație.

Pornirea cuptorului

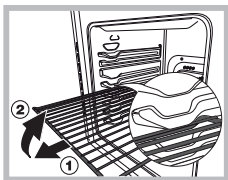
1. Selectați programul de coacere dorit rotind butonul PROGRAME.
2. Alegeți temperatura rotind butonul TERMOSTAT. O listă cu tipurile de coacere și temperaturile recomandate poate fi consultată în Tabelul coacere (vezi Programe).
3. Indicatorul TERMOSTAT aprins fixat pe panoul de control semnalează că preîncălzirea este terminată: introduceți alimentele de preparat în cuptor.
4. În timpul coacerii sunt întotdeauna posibile:
 - modificarea programului de coacere acționând butonul PROGRAME;
 - modificarea temperaturii acționând butonul TERMOSTAT;
 - întreruperea coacerii aducând butonul PROGRAME în poziția "0".

! Nu așezați niciodată obiecte pe fundul cuptorului, pentru că riscați să deteriorați smalțul.

! Așezați întotdeauna recipientele/vasele cu mâncare pe grătarul din dotare.

ATENȚIE!Cuptorul este prevăzut cu un sistem de oprire a grătarelor care permite extragerea acestora fără ca ele să iasă din cuptor(1).

Pentru a extrage complet grătarele este suficient, astfel cum se arată în desen, să le ridicați, prinzându-le din partea din față și să le trageți (2).



Ventilator de răcire

Pentru a reduce temperatura din exteriorul cuptorului, unele modele sunt dotate cu un ventilator de răcire care generează un jet de aer între panoul de comandă și ușa cuptorului.

! La terminarea perioadei de coacere, ventilatorul rămâne în funcțiune până când cuptorul este aproape rece.

Becul cuptorului

Se aprinde selectând  cu butonul PROGRAME. Rămîne aprins cînd se selectează un program de coacere.

Utilizarea cronometrului

1. Este necesar în primul rând ca alarma să fie încărcată: de aceea, rotiți bușonul TIMER cu 1 tură, în sens orar.
2. Rotind bușonul în sens contrar acelor de ceasornic, reglați timpul de coacere a.î. minutele dorite (indicate pe bușonul cronometrului) să fie în dreptul reperului fix de pe panoul de control.
3. Timerul este un cronometru: după expirarea timpului reglat, declanșează o alarmă.

! Cronometrul nu comandă aprinderea sau stingerea cuptorului.

*doar pe anumite modele.

Programe

! La toate programele se poate fixa o temperatură între 60° și MAX, cu excepția:

- GRILL (se recomandă numai nivelul MAX)
- GRATIN (se recomandă să nu se depășească 200°C).



Programul **CUPTOR TRADIȚIONAL**

Se activează cele două elemente de încălzire inferior și superior. La această coacere tradițională este mai bine să se utilizeze un singur raft; utilizând mai multe rafturi se face o distribuție neuniformă a căldurii.



Programul **MULTICOACERE**

Se activează toate elementele de încălzire (superior și inferior) și intră în funcțiune ventilatorul. Căldura fiind constantă în tot cuptorul, aerul coace și rumenește alimentul în mod uniform. Se pot utiliza maxim două rafturi simultan.



Programul **CUPTOR DEASUPRA**

Se activează elementul de încălzire din partea superioară. Această funcție poate fi utilizată pentru rețușări de coacere.



Programul **GRĂȚAR**

Se activează elementul de încălzire din partea superioară. Temperatura foarte mare și directă a grătarului permite rumenirea superficială imediată a cărnii împiedicând ieșirea lichidului din carne și menținând-o mai fragedă.. Pregătirea alimentelor pe grătar este recomandată în toate cazurile unde este nevoie de o temperatură superficială ridicată: biftec de vită sau mânzat, antricot, mușchi, hamburger, etc. În capitolul "Sfaturi practice pentru coacere" sunt menționate câteva exemple de utilizare. În timpul creșterii aluatului țineți ușa cuptorului închisă.



Programul **GRATIN**

Se activează elementul de încălzire superior și intră în funcțiune ventilatorul. Unește la radiația termică unidirecțională circulația forțată a aerului în interiorul cuptorului. Aceasta împiedică arderea superficială a alimentelor mărinde puterea de penetrare a căldurii. În timpul creșterii aluatului țineți ușa cuptorului închisă.

Sfaturi practice pentru coacere

! La coacerile ventilate nu utilizați pozițiile 1 și 5: sunt atacate direct de aerul cald, care poate provoca arsuri alimentelor delicate.

! La coacerile GRILL și GRATIN, așezați vasul de scurgere a grăsimii în poziția 1 pentru a colecta reziduurile de coacere (sucuri și/sau grăsimi).
MULTICOACERE

- Utilizați rafturile 2 și 4, punând la 2 alimentele care necesită mai multă căldură.
- Puneți vasul de scurgere a grăsimii jos și grătarul sus.

GRĂȚAR

- Inserați grătarul în poziția 3 sau 4, puneți alimentele în centrul grătarului.
- Se recomandă alegerea nivelului energetic maxim. Nu vă alarmați dacă rezistența de sus rămâne permanent aprinsă : funcționarea sa este comandată de un termostat.

PIZZA

- Pentru o coacere bună a pizzei utilizați programul MULTICOACERE.
- Utilizați o tavă ușoară pentru pizza din aluminiu și sprijiniți-o pe grătarul din dotare. Tava de colectare prelungește timpul de coacere și vă împiedică să obțineți o pizza crocantă.
- Dacă vă plac pizzele foarte garnisite, vă recomandăm să introduceți mozzarella numai după ce a trecut jumătate din timpul de coacere necesar.

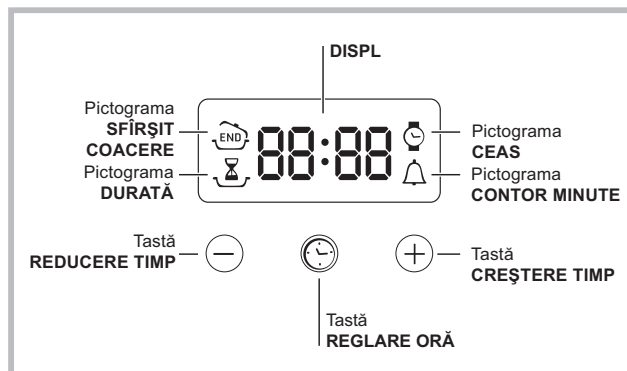
Tabel timp coacere

RO

Programe	Alimente	Greutate (Kg)	Poziția rafturilor	Preîncălzire (minute)	Temperatura recomandată	Durata coacerii (minute)
Cuptor Tradițional	Rață	1	3	15	200	65-75
	Friptură de vițel sau vită	1	3	15	200	70-75
	Friptură de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuiți (din aluat fraged)	-	3	15	180	15-20
	Tarte	1	3	15	180	30-35
Coacere pe mai multe rafturi	Pizza (pe 2 rafturi)	1	2 și 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Miel	1	2	10	180	40-45
	Pui fript + cartofi	1+1	2 și 4	15	200	60-70
	Scrumbie	1	2	10	180	30-35
	Prăjitură cu prune	1	2	10	170	40-50
	Bigné (pe 2 rafturi)	0.5	2 și 4	10	190	20-25
	Biscuiți (pe 2 rafturi)	0.5	2 și 4	10	180	10-15
	Pandișpan (pe 1 raft)	0.5	2	10	170	15-20
	Pandișpan (pe 2 rafturi)	1	2 și 4	10	170	20-25
	Tarte sărate	1.5	3	15	200	25-30
Cuptor Deasupra	Retușări de coacere	-	3/4	15	220	-
Grill	Limbă de mare și sepie	1	4	5	Max	8-10
	Rotisor cu calamari și creveți	1	4	5	Max	6-8
	Filet de cod	1	4	5	Max	10
	Legume la grătar	1	3/4	5	Max	10-15
	Cotlet de vițel	1	4	5	Max	15-20
	Șnițele	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Scrumbie	1	4	5	Max	15-20
	Toast	nr. 4	4	5	Max	2-3
Gratin	Pui la grătar	1.5	2	5	200	55-60
	Sepie	1.5	2	5	200	30-35

Programator de coacere electronic

RO



Fixați ceasul

! Se poate fixa atât atunci când cuptorul este stins cât și atunci când este aprins, dar nu s-a programat sfârșitul coacerii. După racordarea la rețeaua electrică sau după

o întreruperi a alimentării cu curent, pictograma și cei patru digiți numerici de pe DISPLAY luminează intermitent.

1. Apăsați de mai multe ori tasta până când se aprind pictograma și cei patru digiți numerici pe DISPLAY;
2. cu tastele "+" și "-" reglați ora; dacă se tin apasate, numerele se derulează mai rapid pentru a facilita setarea.
3. așteptați 10 sec sau apăsați din nou tasta pentru a fixa setarea.

Setați contorul de minute

! Această funcție nu întrerupe coacerea și nu ține cont de utilizarea cuptorului; permite doar acționarea semnalului acustic la terminarea minutelor setate.

1. Apăsați de mai multe ori tasta până când se aprind pictograma și cei patru digiți numerici pe DISPLAY;
 2. cu tastele "+" și "-" reglați timpul dorit; dacă se tin apasate, numerele se derulează mai rapid pentru a facilita setarea.
 3. așteptați 10 sec sau apăsați din nou tasta pentru a fixa setarea.
- Display-ul va afișa contorizarea în sens invers. După expirarea sa, se va auzi un semnal acustic.

Programarea coacerii

! Programarea este posibilă doar după selectarea unui program de coacere.

Programarea duratei de coacere

1. Apasați de mai multe ori tasta până când se aprind pictograma și cei trei digiți numerici pe DISPLAY;
 2. Cu tastele "+" și "-" reglați durata dorită; dacă se tin apasate, numerele se derulează mai rapid pentru a facilita setarea.
 3. așteptați 10 sec sau apăsați din nou tasta pentru a fixa setarea.
 4. La terminarea timpului, pe DISPLAY apare scris END, cuptorul termină coacerea și se emite un semnal acustic.
- De exemplu: este ora 9:00 și este planificată o durată de 1 oră și 15 minute. Programul se oprește automat la 10:15.

Programarea sfârșitului coacerii

! Programarea sfârșitului coacerii este posibilă doar după selectarea unei durate de coacere.

1. Urmați procedura de la 1 la 3 descrisă pentru durată;
 2. Apoi apăsați de mai multe ori tasta până când se aprind pictograma și cei patru digiți numerici pe DISPLAY;
 3. Cu tastele "+" și "-" reglați ora dorită de terminare a coacerii; dacă se tin apasate, numerele se derulează mai rapid pentru a facilita setarea.
 4. așteptați 10 sec sau apăsați din nou tasta pentru a fixa setarea.
 5. La terminarea timpului, pe DISPLAY apare scris END, cuptorul termină coacerea și se emite un semnal acustic.
- Pictogramele și aprinse semnalizează că a fost efectuată o programare. Pe DISPLAY sunt afișate alternativ ora de terminare a coacerii și durata.

Anularea unei programări

Pentru anularea unei programări:

- Apasați tasta până ce se aprind pictograma setării de anulat și digiții pe display. Apasați tasta "-" până când pe display apar cifrele 00:00.
- țineți apasate simultan tastele "+" și "-"; astfel se anulează toate programările efectuate inclusiv contorul de minute.

! Aparatul a fost proiectat și construit în conformitate cu normele internaționale de siguranță. Recomandările sunt furnizate pentru siguranța dumneavoastră și vă recomandăm să le citiți cu atenție.

Siguranță generală

- Acest aparat de uz casnic fost conceput pentru a fi folosit numai în interiorul locuințelor.
- Aparatul nu poate fi instalat în aer liber, nici în încăperi acoperite. Expunerea lui la ploai sau furtuni este periculoasă.
- Pentru a mișca aparatul, folosiți mânerul aplicat pe părțile laterale ale cuptorului.
- Nu atingeți aparatul când sunteți desculți sau cu mâinile sau picioarele ude sau umede.
- **Aparatul trebuie să fie utilizat numai pentru coacerea alimentelor și numai de persoane adulte, conform instrucțiunilor din manual. Orice altă utilizare (de exemplu: încălzirea locuinței) este considerată improprie și deci periculoasă. Fabricantul nu va putea fi considerat responsabil pentru eventuale daune provenite din utilizarea improprie, gresita sau irationala a aparatului.**
- **În timpul folosirii aparatului, elementele de încălzire și unele zone ale ușii cuptorului devin foarte calde. Fiți atenți să nu le atingeți; îndepărtați copiii de aragaz.**
- Asigurați-vă că alte cabluri de alimentare ale altor aparate electrocasnice nu ating părțile încălzite ale cuptorului.
- Nu obstrucționați deschiderile sau fantele de ventilație sau de ieșire a căldurii.
- Când deschideți ușa cuptorului, așezați mâna în mijlocul mânerului, pentru a trage: spre margini, mânerul poate fi prea cald.
- Utilizați întotdeauna mănuși speciale pentru a băga sau scoate recipientele din cuptor.
- Nu puneți folie de aluminiu pe fundul cuptorului pentru a împiedica împrăștierea reziduurilor.
- Nu așezați materiale inflamabile în cuptor: dacă cuptorul se aprinde din greșală, materialele depozitate pot lua foc.
- Asigurați-vă întotdeauna ca busoanele sunt în poziția "●"/"○" atunci când nu utilizați aparatul.
- nu trageți de cablul de alimentare sau de aparat, pentru al scoate din priză.
- Nu executați nici o operație de curățire sau întreținere înainte de a fi scos ștecărul din priză.

- În caz de funcționare greșită, nu încercați să reparați singuri aparatul. Reparațiile executate de persoanele necalificate pot provoca vătămarea persoanelor sau deteriorarea aparatului. Apelați Centrul de Asistență (vezi Asistența).
- Nu așezați obiecte grele pe ușa cuptorului, când este deschisă.
- Nu este prevăzut ca aparatul să fie utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, de către persoane fără experiență sau care nu sunt familiarizate cu produsul. Dacă acestea nu sunt supravegheate de o persoană responsabilă de securitatea lor sau care nu au primit instrucțiuni preliminare privind utilizarea aparatului.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.

Scoaterea din uz a aparatului

- Respectați normele de protecție a mediului locale privind colectarea materialului de ambalaj în vederea reciclării: Respectați normele în vigoare privind casarea aparatelor vechi.
- Directiva Europeană 2002/96/CE cu privire la DEEE – deșeurile de echipamente electrice și electronice – prevede colectarea aparaturilor electrice și electronice scoase din uz separat de deșurile menajere obișnuite, pentru a optimiza reciclarea și recuperarea materialelor de fabricație, în scopul de a reduce impactul asupra mediului înconjurător și sănătății omului. Simbolul toberonului barbat care apare pe toate produsele vă amintește că aveți această obligație: aparaturile scoase din uz trebuie să fie colectate separat de deșurile menajere. Consumatorii sunt obligați să apeleze autoritățile competente pe plan local sau agentul de vânzare din zonă pentru a avea informații asupra modului de eliminare a electrocasnicelor.

Protejați și respectați mediul înconjurător

- Se recomandă efectuarea coacerilor la GRILL și GRATIN întotdeauna cu ușa închisă: acest lucru este util atât pentru a obține rezultate mai bune cât și pentru a economisi energia (10% aprox).
- Oricând este posibil, evitați pre-încălzirea cuptorului și încercați să îl umpleți de fiecare dată. Deschideți ușa cuptorului cât de rar este posibil deoarece se pierde căldură la fiecare deschidere. Pentru a salva o cantitate substanțială de energie, opriți cuptorul la 5-10 minute înainte de finalizarea timpului de gătit planificat și folosiți căldura generată în continuare de cuptor.
- Păstrați garniturile curate și îngrijite pentru a preveni pierderea de energie din zona ușii.
- Dacă aveți un contract pentru electricitate cu tarif per timp, opțiunea de „temporizare pentru gătit” vă va ajuta să reduceți costurile alegând să utilizați echipamentul în intervale de timp mai ieftine.

Întreținerea și îngrijirea mașinii

RO

- Baza oalei sau a tigăii ar trebui să acopere plita. Dacă este mai mică, se va pierde energie prețioasă iar oalele care dau în foc vor lăsa rămășițe greu de eliminat.
- Gătiți alimentele în oale sau tigăi închise cu capace potrivite și folosiți cât mai puțină apă este posibil. Gătitul fără capac va crește cu mult consumul energetic
- Folosiți oale și tigăi cu bază plată
- Dacă gătiți ceva ce ia mult timp, merită să utilizați o oală sub presiune, care este de două ori mai rapidă și care economisește o treime din energie.

Întrerupeți alimentarea electrică a aparatului.

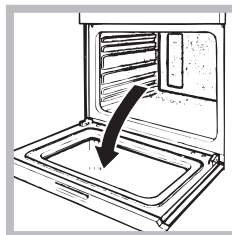
Înainte de orice operație, debransați aparatul de la rețeaua de alimentare cu curent electric.

Curățarea aparatului

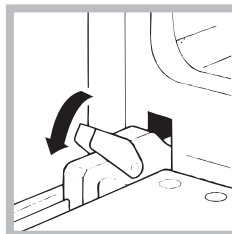
- Părțile externe, smălțuite sau din inox, precum și garniturile din cauciuc pot fi curățate cu un burete îmbibat în apă caldă și săpun neutru. Dacă petele sunt persistente folosiți numai produse speciale. După fiecare spălare, se recomandă să îl clătiți bine și să îl ștergeți. Nu folosiți prafuri abrazive sau substanțe corosive.
- Interiorul cuptorului se va spăla, de preferință, după fiecare utilizare, când este cald. Utilizați apă caldă și detergent; clătiți bine și ștergeți cu o lavetă moale. Evitați substanțele abrazive.
- Accesoriiile pot fi spălate ca vasele normale, inclusiv în mașina de spălat vase cu excepția ghidajelor glisante.
- Nu folosiți niciodată aparate cu aburi sau sub presiune, pentru a curăța aparatul.

Curățarea ușii

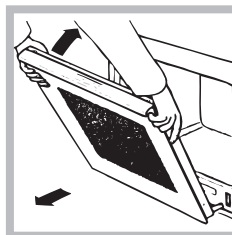
Curățați geamul ușii cuptorului cu bureți și produse delicate; ștergeți cu o lavetă moale. Nu folosiți materiale aspre abrazive sau răzuitoare metalice ascuțite, deoarece pot zgîria suprafața și geamul. Pentru curățarea minuțioasă a cuptorului, demontați ușa acestuia:



1. deschideți ușa la maxim (vezi figura);



2. ridicați și rotiți plăcuțele de reținere amplasate pe sistemul de închidere /balamale (vezi figura);



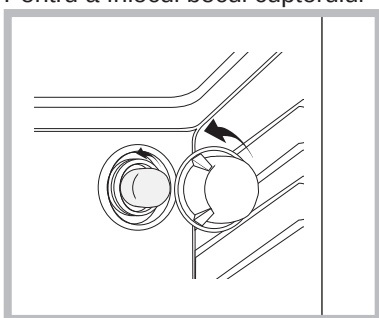
3. prindeți bine ușa, de părțile laterale, și apropiați-o fără a o închide definitiv. Trageți apoi ușa spre voi, extrăgând-o din balamale (vezi figura); Montați la loc ușa, urmând același procedeu în sens invers.

Controlarea garniturilor

Controlați periodic garnitura din jurul ușii cuptorului. Dacă este deteriorată, adresați-vă celui mai apropiat Centru de Asistență (vezi *Asistență*). Se recomandă să nu se folosească cuptorul pînă cînd nu sunt înlocuite garniturile.

Înlocuirea becului

Pentru a înlocui becul cuptorului



1. Îndepărtați capacul din sticlă care acoperă becul.
2. Scoateți becul și înlocuiți-l cu unul similar: putere 25W, cuplare E14.
3. Montați la loc capacul (vezi *figura*).

! Nu folosiți lampa cuptorului pentru ȳ ca iluminare a încăperilor.

Asistență

Comunicați:

- modelul aparatului (Mod.);
- numărul de serie (S/N).

Aceste informații se găsesc pe tăblița cu caracteristici lipită pe aparat și/sau pe ambalaj.

Installation

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

Positionnement

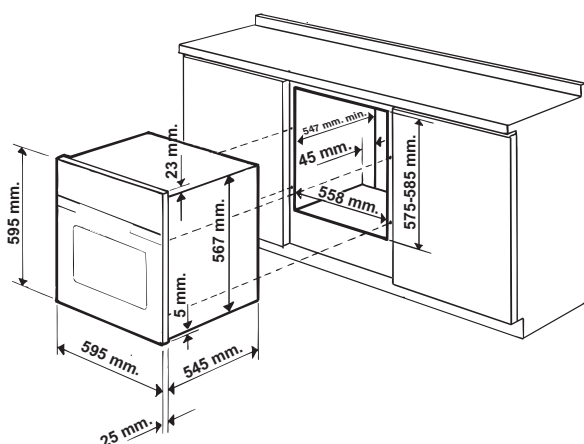
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises:

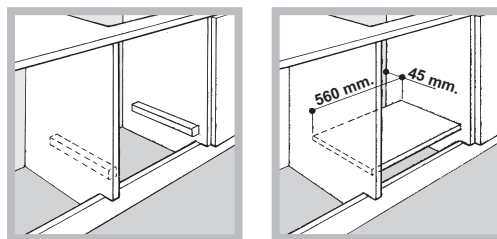
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur;
- dans le cas de meubles en plaqués bois, les colles doivent pouvoir résister à une température de 100 °C;
- la cavité du meuble pour encastrement du four, tant sous plan (voir figure) qu'en colonne, doit avoir les dimensions suivantes:



! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées. Les déclarations de consommation indiquées sur la plaque signalétique ont été mesurées pour ce type d'installation.

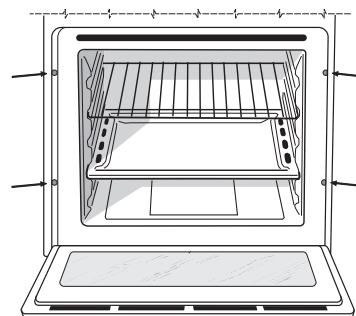
Aération

Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (voir figures).



Centrage et fixation

Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrir la porte du four et visser 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

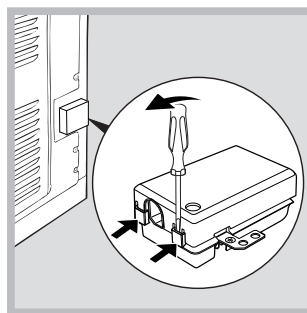


! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

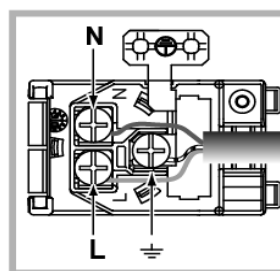
Raccordement électrique

Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil (voir ci-dessous).

Montage du câble d'alimentation



1. Pour ouvrir le bornier, faire pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirer et ouvrir le couvercle (voir figure).



2. Montage du câble d'alimentation : dévisser la vis du serre-câble ainsi que les trois vis des contacts L-N- $\perp$ puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert $\perp$ (voir figure).
3. Fixer le câble dans le serre-câble prévu.
4. Fermer le couvercle du bornier.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques.

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Dimensions*

largeur 43,5 cm
hauteur 32,4cm
profondeur 40,6cm

Volume

L. 58

Raccordements électriques

tension 220-240V~ 50/60Hz
(voir plaque signalétique) puissance maximum absorbée 2250W

Directive de l'UE n°65/2014 intégrant la Directive 2010/30/UE.
Règlement n°66/2014 de l'UE intégrant la Directive 2009/125/EC. Norme EN 60350-1,
Norme EN 50564

Modèles avec ventilation de refroidissement :

Consommation énergie convection naturelle

fonction four :  Traditionnel

Consommation énergie déclarée

pour Classe convection forcée
fonction four :  Multicuisson

ETIQUETTE ENERGIE

et
ÉCOCONCEPTION

Modèles sans ventilation de refroidissement :

Consommation énergie convection forcée

fonction four :  Multicuisson

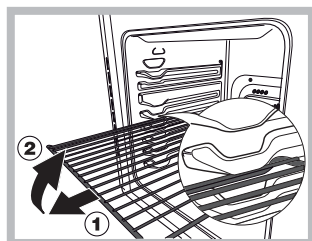
Consommation énergie déclarée

pour Classe convection naturelle
fonction four :  Traditionnel



Cet appareil est Conforme aux Directives suivantes
Communautaires : 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité Électromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/CE et modifications successives.

Mise en marche et utilisation



ATTENTION ! Le four est équipé d'un système d'arrêts de grilles qui permet de les retirer sans que ces dernières sortent entièrement du four (1).

Pour sortir complètement les grilles il suffit, comme illustré, de les soulever en

les saisissant par l'avant et de les tirer (2).

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteindre le four, ouvrir la porte et aérer la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner le bouton PROGRAMMES.
2. Pour choisir la température, tourner le bouton THERMOSTAT. Un tableau de cuisson sert de guide sur les cuissons et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (voir Programmes).
3. Le voyant THERMOSTAT reste allumé pendant la durée de montée en température.
4. En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :
 - modifier le programme de cuisson à l'aide du bouton PROGRAMMES;
 - modifier la température à l'aide du bouton THERMOSTAT ;
 - stopper la cuisson en ramenant le bouton PROGRAMMES sur 0 ;

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

! Il faut toujours enfourner les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Ventilation de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le tableau de bord, la porte du four et la partie basse de la porte du four.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Eclairage du four

Pour l'allumer, sélectionnez  à l'aide du bouton PROGRAMMES. La lampe reste allumée en cas de sélection d'un programme de cuisson.

Utiliser le minuteur*

1. Il faut avant tout remonter la sonnerie en faisant faire un tour presque complet au bouton MINUTEUR dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Puis en faisant marche arrière, sélectionner le temps désiré en amenant les minutes indiquées sur le bouton MINUTEUR en face du repère fixe du tableau de bord.
3. Le minuteur est un indicateur sonore de fonctionnement: une fois le temps écoulé, il émet un signal sonore.

! Le minuteur ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four.

Programmes

Programmes de cuisson

! Pour tous les programmes, une température comprise entre 60°C et MAX. peut être sélectionnée, sauf pour :

- GRILL (il est conseillé dans ce cas de sélectionner MAX.);
- GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).



Programme **FOUR TRADITION**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle, mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.



Programme **MULTICUISSON**

Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que du ventilateur. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Possibilité de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.



Programme **CHALEUR VOÛTE**

Mise en marche de la résistance de voûte. Cette fonction est conseillée pour parfaire la cuisson des aliments.



Programme **GRILL**

Mise en marche de la résistance de voûte. La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc... Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson". Cuisson porte du four fermée.



Programme **GRATIN**

Mise en marche de la résistance de voûte ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.

* N'existe que sur certains modèles

Conseils de cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1 et 5: ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler les mets délicats.

! Pour les cuissons GRILL et GRATIN, notamment au tournebroche, placer la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les graisses ou jus de cuisson.

MULTICUISSON

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

GRILL

- Placer la grille au gradin 3 ou 4, enfourner les plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne pas s'inquiéter si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

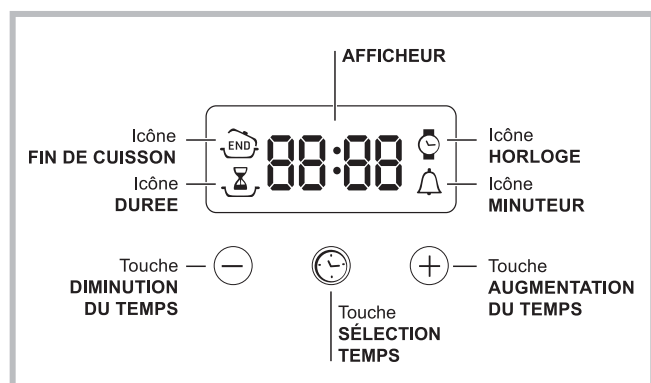
PIZZA

- Pour bien cuire vos pizzas, utilisez le programme MULTICUISSON.
- Utilisez un plat en aluminium léger et enfournez-le sur la grille du four.
Si vous utilisez la lèchefrite, vous prolongerez le temps de cuisson et obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- Si vos pizzas sont bien garnies, n'ajoutez la mozzarella qu'à mi-cuisson.

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
Four Traditionnel	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Multicuisson	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2 et 4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Profiteroles (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2 et 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
Résistance de voûte	Pour parfaire la cuisson	-	3/4	15	220	-
Gril	Soles et seiches	1	4	5	Max.	8-10
	Brochettes de calmars et de crevettes	1	4	5	Max.	6-8
	Tranches de colin	1	4	5	Max.	10
	Légumes grillés	1	3 ou 4	5	Max.	10-15
	Steaks de veau	1	4	5	Max.	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max.	7-10
	Hamburgers	1	4	5	Max.	15-20
	Maquereaux	n. 4	4	5	Max.	2-3
	Croque-monsieur					
Gratin	Poulet grillé	1.5	2	5	200	55-60
	Seiches	1.5	2	5	200	30-35

Le programmateur électronique*



Mise à l'heure de l'horloge

! Son réglage est possible que le four soit éteint ou allumé mais ceci ne correspond pas à une programmation de fin de cuisson.

Après branchement au réseau électrique ou après une panne de courant, l'icône et les quatre chiffres de l'afficheur clignotent.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les trois chiffres de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. régler l'heure avec les touches «+» et «-» ; si les touches restent enfoncées, les numéros défilent plus rapidement.
3. attendre 10 secondes ou appuyer à nouveau sur la touche pour valider.

Programmer le minuteur

! Cette fonction ne stoppe pas la cuisson et est indépendante du fonctionnement du four; elle sert uniquement à déclencher un signal sonore à l'expiration des minutes sélectionnées.

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les trois chiffres de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. régler la durée avec les touches «+» et «-» ; si les touches restent enfoncées, les numéros défilent plus rapidement.
3. attendre 10 secondes ou appuyer à nouveau sur la touche pour valider.

L'affichage du compte à rebours suivra. Un signal sonore indiquera la fin du décompte.

Comment programmer une cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.

Programmer la durée de cuisson

1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les trois digits numériques de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
2. régler la durée avec les touches «+» et «-» ; si les touches restent enfoncées, les numéros défilent plus rapidement.
3. attendre 10 secondes ou appuyer à nouveau sur la touche pour valider.
4. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit. Pour l'arrêter, appuyer sur une touche quelconque.
 - Exemple : il est 9h00 et la durée programmée est de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer la fin d'une cuisson

! La programmation d'une fin de cuisson n'est possible qu'après avoir sélectionné une durée de cuisson.

1. Suivre la procédure de 1 à 3 décrite pour la durée ;
2. appuyer ensuite sur la touche jusqu'à ce que l'icône et les quatre chiffres de l'AFFICHEUR se mettent à clignoter ;
3. régler l'heure de fin de cuisson avec les touches «+» et «-» ; si les touches restent enfoncées, les numéros défilent plus rapidement.
4. attendre 10 secondes ou appuyer à nouveau sur la touche pour valider.
5. à expiration de la durée sélectionnée, l'AFFICHEUR affiche END, le four stoppe la cuisson et un signal sonore retentit. Pour l'arrêter, appuyer sur une touche quelconque. Les icônes et éclairées signalent qu'une programmation a été lancée. L'AFFICHEUR affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée.
 - Exemple : il est 9h00, la durée programmée est de 1 heure. L'heure finale est fixée à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h30.

Comment annuler un programme

Pour annuler une programmation :

- appuyer sur la touche jusqu'à ce que l'icône correspondant au paramètre à annuler et les chiffres correspondant s'affichent. Appuyer sur la touche «-» jusqu'à ce que s'affichent les chiffres 00:00.
- Appuyer simultanément sur les touches «+» et «-» et les garder enfoncées pour annuler tous les programmes, minuteur compris.

* N'existe que sur certains modèles

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit à l'abri, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer le four, se servir des poignées prévues à cet effet sur les côtés de l'appareil.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.
- Éviter que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Toujours saisir la poignée en son milieu: elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne jamais tapisser la sole du four de papier aluminium.
- Ne pas ranger de matériel inflammable à l'intérieur du four: si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Contrôler toujours que les boutons sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne pas tirer sur le cordon de l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayer en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contacter le service d'Assistance (voir Assistance).
- Ne pas poser d'objets sur la porte du four ouverte.
- Éviter que les enfants ne jouent avec l'appareil.
- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/CEE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire. Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

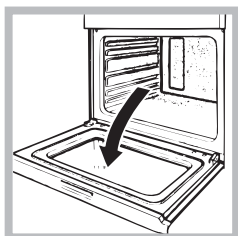
Nettoyage de l'appareil

- Nettoyer l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
- Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
- Tous les accessoires peuvent être lavés normalement comme de la vaisselle courante et passent au lave-vaisselle, sauf les glissières coulissantes.
- Nous conseillons de ne pas vaporiser le produit de nettoyage directement sur le bandeau de commandes mais de se servir d'une éponge.

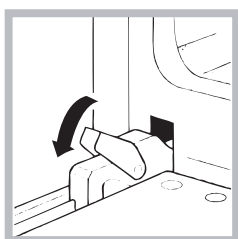
! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Nettoyage de la porte

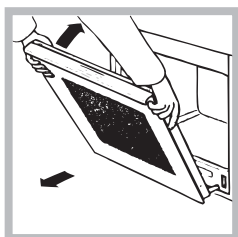
Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essayer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre. Pour nettoyer plus à fond, il est possible de déposer la porte du four :



1. ouvrir la porte complètement (voir figure);



2. soulever et faire pivoter les leviers situés sur les deux charnières (voir figure);



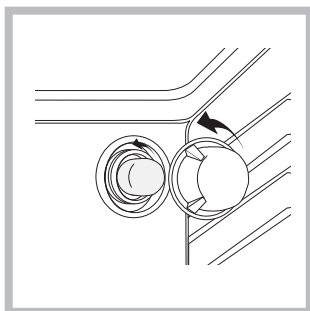
3. saisir la porte par les côtés, la refermer lentement mais pas complètement. Tirer ensuite la porte vers soi en la dégageant de son logement (voir figure).

To replace the door, reverse this sequence.

Contrôle des joints

Contrôler périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, s'adresser au service après-vente le plus proche de son domicile (voir Assistance). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage



Pour changer l'ampoule d'éclairage du four:

1. Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : puissance 25 W, culot E 14.
3. Remontez le couvercle à sa place (voir figure).

! Ne pas utiliser la lampe du four comme éclairage de la pièce.

Assistance

! Ne jamais faire appel à des techniciens non agréés.

Lui indiquer :

- le type d'anomalie;
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil

Economies et respect de l'environnement

- Pour les cuissons au GRILL et au GRATIN, nous conseillons de garder la porte du four fermée: les résultats obtenus sont meilleurs et la consommation d'énergie est moindre (environ 10% d'économie).
- Évitez, dans la mesure du possible, de préchauffer le four et veuillez toujours le remplir. Ouvrez le moins possible la porte de votre four, car chaque ouverture laisse échapper la chaleur. Pour faire des économies considérables d'énergie, éteignez le four cinq à dix minutes avant la fin du temps de cuisson programmé et utilisez la chaleur dégagée par le four.
- Gardez les joints propres et bien rangés afin d'éviter toute perte d'énergie par la porte.
- Si vous avez souscrit un plan tarifaire particulier auprès de la compagnie d'électricité, vous pouvez économiser en faisant fonctionner votre appareil lorsque l'énergie vous revient moins chère.
- La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chauffante. Si elle est plus petite, une quantité précieuse d'énergie sera perdue et les casseroles qui débordent laisseront des résidus incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
- Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.
- Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.

Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).

! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Positionnement

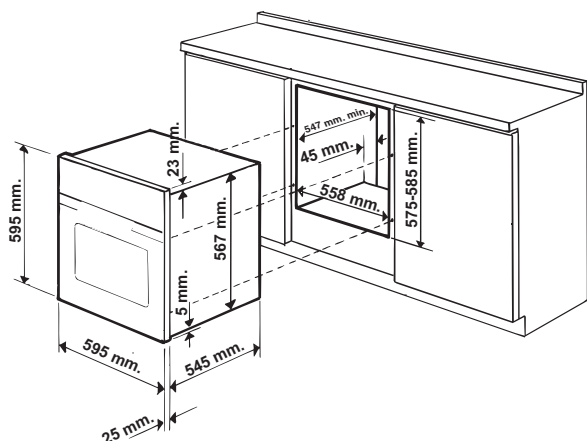
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

- Los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor
- En el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C
- para empotrar el horno, ya sea cuando se instala **bajo encimera** (ver la figura) o en **columna**, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:

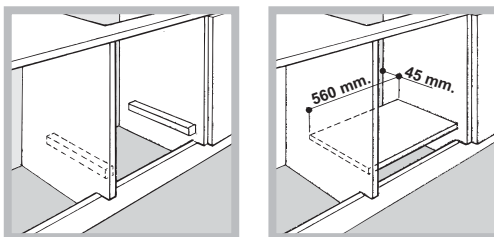


! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.

El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

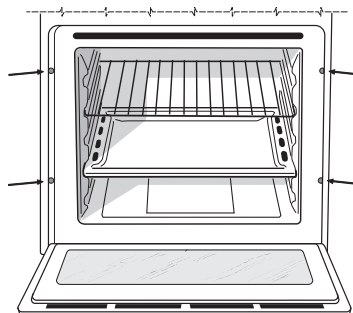
Aireación

Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (ver las figuras).



Centrado y fijación

Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

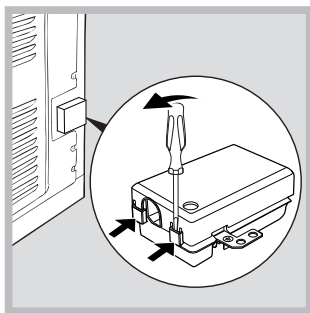


! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

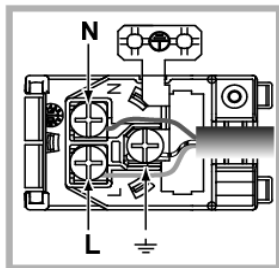
Conexión eléctrica

Los hornos que poseen cable de alimentación tripolar, son fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características que se encuentra en el aparato (ver más adelante).

Montaje del cable de alimentación eléctrica



1. Abrir el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tirar y abrir (ver la figura).



2. Instalar el cable de alimentación eléctrica: Aflojar el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N- $\equiv$ y luego fijar los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L) y Amarillo-Verde $\equiv$ (ver la figura).

3. Fijar el cable en el correspondiente sujetacable.
4. Cerrar la tapa del panel de bornes.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (ver al costado).

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el cable a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente (por ejemplo, la parte posterior del horno).

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (ver Asistencia).

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS

Dimensiones*	ancho 43,5 cm.
	altura 32,4 cm.
	profundidad 40,6 cm.
Volumen*	litros 58
Conexiones eléctricas	voltaje 220-240V~ 50/60Hz (ver la placa de características) potencia máxima absorbida 2250W

ETIQUETA DE ENERGÍA y ECODISEÑO

Reglamento (UE) n° 65/2014, por el que se aplica la Directiva 2010/30/CE.
Reglamento (UE) n° 66/2014, por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE.
Reglamento EN 60350-1
Reglamento EN 50564

Modelos con ventilación para enfriamiento:

Consumo de energía por convección Natural función de calentamiento: Tradicional

Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada función de calentamiento: Multicocción

Modelos sin ventilación para enfriamiento:

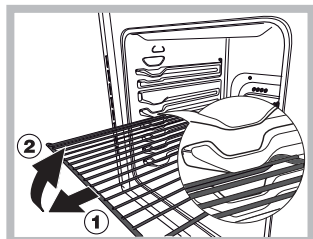
Consumo de energía por convección Forzada función de calentamiento: Multicocción

Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Natural función de calentamiento: Tradicional



Este aparato es conforme con las siguientes Directivas: Comunitarias:
- 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja tensión) y posteriores modificaciones
- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.
- 2002/96/CE y posteriores modificaciones.

Puesta en funcionamiento y uso



¡ATENCIÓN! El horno está dotado de un sistema de bloqueo de las parrillas que permite quitarlas sin que sobresalgan del horno (1). Para quitar completamente las parrillas, como se indica en el dibujo, es suficiente levantarlas cogiéndolas de

la parte delantera y tirar (2).

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura girando el mando TERMOSTATO. La Tabla de cocción (ver Programas) contiene una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas.
3. El piloto TERMOSTATO encendido indica la fase de calentamiento hasta la temperatura seleccionada.
4. Durante la cocción es posible:
 - modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
 - modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
 - interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición "0".

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento

Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno y también de la parte inferior de la puerta.

! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno

Se enciende seleccionando  con el mando PROGRAMAS. Permanece encendida cuando se selecciona un programa de cocción.

Utilizar el contador de minutos*

1. Antes que nada es necesario cargar el timbre girando el mando TEMPORIZADOR un giro casi completo en sentido horario.

2. Volviendo hacia atrás en sentido antihorario, fije el tiempo deseado haciendo coincidir el indicador del mando TEMPORIZADOR con el tiempo indicado en el panel de control.
3. El temporizador es un contador de minutos: cuando se cumple el tiempo, emite una señal sonora.

! El temporizador no controla ni el encendido ni el apagado del horno.

Programas

Programas de cocción

! En todos los programas se puede fijar una temperatura entre 60°C y MAX, excepto en:

- GRILL (se aconseja elegir sólo MAX);
- GRATIN (se aconseja no superar una temperatura de 200°C).



Programa HORNO TRADICIONAL

Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar un solo nivel: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.



Programa MULTICOCCIÓN

Se encienden todos los elementos calentadores (superior, inferior y circular) y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y dora la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.



Programa HORNO "SUPERIOR"

Se enciende el elemento calentador superior. Esta función se puede utilizar para retoques de cocción.



Programa GRILL

Se enciende el elemento calentador superior. La temperatura muy elevada y directa del asador eléctrico permite el inmediato tostado superficial de los alimentos que, obstaculizando la salida de los líquidos, los mantiene más tiernos en su interior. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc... En el párrafo "Consejos prácticos para la cocción" se encuentran algunos ejemplos de su uso. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada.



Programa GRATIN

Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el ventilador. A la irradiación térmica unidireccional, le agrega la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Utilice el horno con la puerta cerrada.

* Presente sólo en algunos modelos.

Consejos prácticos para cocinar

! En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría producir quemaduras de las comidas delicadas.

! En las cocciones GRILL y GRATIN, si se utiliza el asador automático, coloque la grasea en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTICOCCIÓN

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasea abajo y la parrilla arriba.

GRILL

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

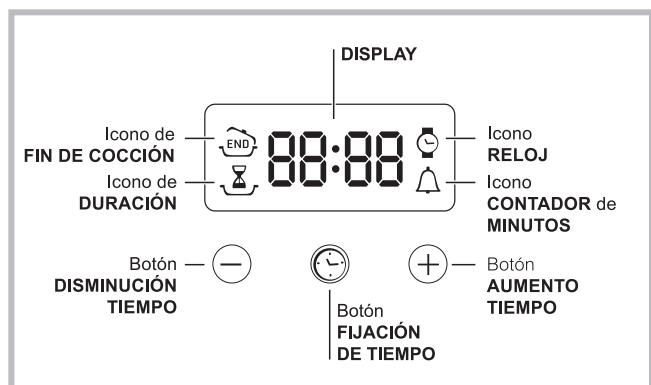
PIZZA

- Per una buona cottura della pizza utilizzate il programma MULTICOTTURA.
- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno. Utilizando la grasea se aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Tabla de cocción

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de los estantes	Precalentamiento (minutos)	Temperatura aconsejada	Duración de la cocción (minutos)
Horno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o de vaca	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Bizcochos (de pastaflores)	-	3	15	180	15-20
	Tortas glaseadas	1	3	15	180	30-35
Multicocción	Pizza (en 2 niveles)	1	2 y 4	15	230	15-20
	Lasañas	1	3	10	180	30-35
	Cordero	1	2	10	180	40-45
	Pollo asado + patatas	1+1	2 y 4	15	200	60-70
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Hojaldre relleno con crema (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	190	20-25
	Bizcochos (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	180	10-15
	Bizcocho (en 1 nivel)	0.5	2	10	170	15-20
	Bizcocho (en 2 niveles)	1	2 y 4	10	170	20-25
	Tortas saladas	1.5	3	15	200	25-30
Horno "superior"	Retoques de cocción	-	3/4	15	220	-
Grill	Lenguados y sepias	1	4	5	Max	8-10
	Broquetas de calamares y cangrejos	1	4	5	Max	6-8
	Filete de merluza	1	4	5	Max	10
	Verduras a la parrilla	1	3 o 4	5	Max	10-15
	Bistec de ternera	1	4	5	Max	15-20
	Chuletas	1	4	5	Max	15-20
	Hamburguesas	1	4	5	Max	7-10
	Caballa	1	4	5	Max	15-20
	Tostadas	n.º 4	4	5	Max	2-3
Gratin	Pollo a la parrilla	1.5	2	5	200	55-60
	Sepias	1.5	2	5	200	30-35

El programador electrónico*



Poner en hora el reloj

! Se puede realizar con el horno encendido o apagado, pero no, si se ha programado el final de una cocción.

Después de la conexión a la red eléctrica o después de un corte de corriente, el icono  y los cuatro dígitos numéricos del DISPLAY centellean.

1. Presione varias veces el botón  hasta que centelleen el icono  y las cuatro cifras en el DISPLAY;
2. con los botones “+” y “-” regular la hora; si se mantienen presionados, los números deslizan mas velozmente para facilitar la fijación.
3. Esperar 10 seg. o bien presionar nuevamente el botón  para fijar la programación.

Programar el contador de minutos

! Esta función no interrumpe la cocción y prescinde del uso del horno; permite sólo accionar la señal sonora cuando se cumplen los minutos fijados.

1. Presione varias veces el botón  hasta que centelleen el icono  y las tres cifras en el DISPLAY;
2. con los botones “+” y “-” regular el tiempo deseado; si se mantienen presionados, los números deslizan mas velozmente para facilitar la fijación.
3. Esperar 10 seg. o bien presionar nuevamente el botón  para fijar la programación.

Continuará la visualización de la cuenta atrás, al final de la cual se accionará la señal sonora.

Programar la cocción

! La programación es posible sólo después de haber seleccionado un programa de cocción.

Programar la duración de la cocción

1. Presione varias veces el botón  hasta que centelleen el icono  y las tres cifras en el DISPLAY;
2. con los botones “+” y “-” regular la duración deseada; si se mantienen presionados, los números deslizan mas velozmente para facilitar la fijación.
3. Esperar 10 seg. o bien presionar nuevamente el botón  para fijar la programación.
4. Una vez cumplido ese tiempo, en el DISPLAY aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora. Para detenerlo presionar un botón cualquiera.
 - Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

Programar el final de una cocción

! La programación del final de una cocción es posible sólo después de haber fijado la duración de la cocción.

1. Siga el procedimiento de 1 a 3 descrito para la duración;
2. luego presione el botón  hasta que centelleen el icono  y las dos cifras en el DISPLAY;
3. con los botones “+” y “-” regular la hora de cocción deseada; si se mantienen presionados, los números deslizan mas velozmente para facilitar la fijación.
4. Esperar 10 seg. o bien presionar nuevamente el botón  para fijar la programación.
5. Una vez cumplido ese tiempo, en el DISPLAY aparecerá la palabra END, la cocción finalizará y se emitirá una señal sonora. Para detenerlo presionar un botón cualquiera. Los iconos  y  encendidos indican que se ha realizado una programación. En el DISPLAY se visualizan alternativamente la hora de finalización de la cocción y la duración.
 - Ejemplo: son las 9:00 horas, se programa una duración de 1 hora. Se programa las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:30 horas.

Anular una programación

Para anular una programación:

- Presionar el botón  hasta que centellee el icono de la programación a anular y las cifras en el display. Presionar el botón “-” hasta que en el display aparezcan las cifras 00:00.
- mantener presionados al mismo tiempo los botones “+” y “-”; de este modo se anulan todas las programaciones efectuadas incluido el contador de minutos.

* Presente sólo en algunos modelos.

Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.

Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.
- Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"○".
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No apoye objetos sobre la puerta del horno abierta.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

Mantenimiento y cuidados

Cortar la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

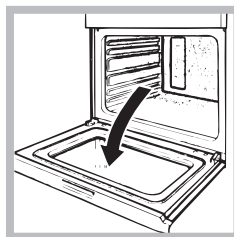
Limpiar el aparato

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla, incluso en lavavajillas, con excepción de las guías deslizables.
- Se aconseja no rociar con detergentes directamente sobre la zona de mandos, sino utilizar una esponja.

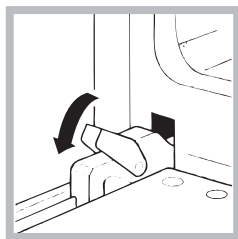
! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Limpiar la puerta

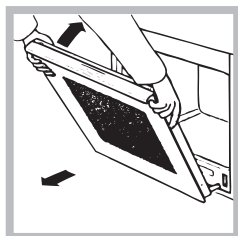
Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio. Para lograr una limpieza más profunda es posible desmontar la puerta del horno:



1. para ello, abra completamente la puerta (ver la figura);



2. alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (ver la figura);



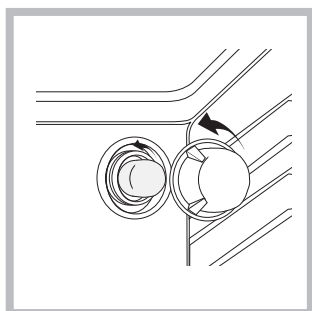
3. sujete la puerta de los costados externos y ciérrela lenta pero no completamente. Luego tire la puerta hacia sí, extrayéndola de su lugar (ver la figura).

Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Controlar las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (ver Asistencia). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Substituição da lâmpada



Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.
3. Retire a tampa (veja a figura).

! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.

Asistencia

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

La siguiente información es válida solo para España. Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.

Ampliación de garantía

Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.

Consiga una cobertura total adicional de

- Piezas y componentes

- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)

Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.

En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

Ahorrar y respetar el medioambiente

cuidados), le permitirán organizarse en ese sentido.

- Se recomienda efectuar siempre las cocciones en GRILL y GRATIN con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Siempre que sea posible, evite el precalentamiento del horno y siempre trate de llenarlo. Abra la puerta del horno tan poco como sea posible porque el calor se pierde cada vez que se abre. Para ahorrar una cantidad sustancial de energía, solo apague el interruptor del horno entre 5 a 10 minutos antes de terminar su tiempo de cocción previsto y aproveche el calor que el horno continúa generando.
- Mantenga los empaques limpios y ordenados para prevenir pérdidas de energía a través de la puerta
- Si tiene una tarifa eléctrica regulada según la hora del día, la opción de "cocción diferida" le ayudará a ahorrar al retrasar la operación de cocción a un momento del día en que la tarifa eléctrica sea más barata.
- La base de la olla o sartén deben cubrir la placa caliente. Si es menor, preciosa energía se desperdiciará y las ollas que hierven arriba dejarán restos incrustados que pueden ser difíciles de eliminar.
- Cocine los alimentos en ollas o sartenes cerrados con tapas que ajusten bien y usen la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin la tapa, aumentará enormemente el consumo de energía
- Utilice ollas y sartenes completamente planos
- Si usted está cocinando algo que toma mucho tiempo, vale la pena usar una olla a presión, que es dos veces más rápido y ahorra un tercio de la energía.

Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em Precauções e Conselhos).

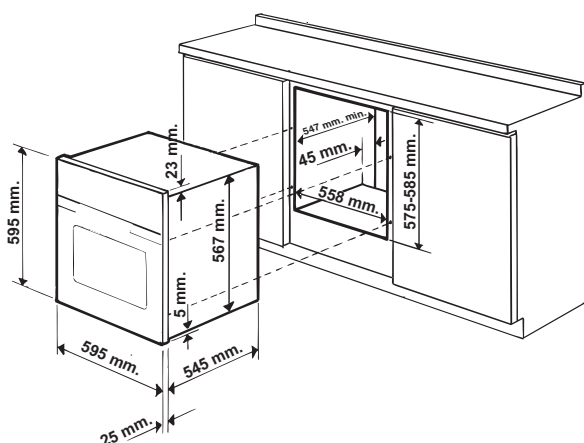
! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas:

- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação sob uma banca (veja a figura) quer em coluna, o móvel deve ter as seguintes medidas:

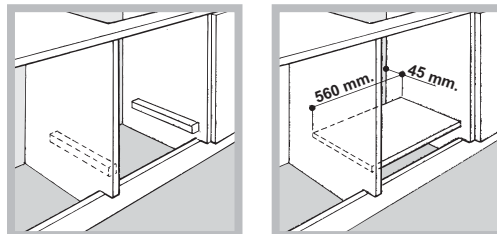


! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas.

As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

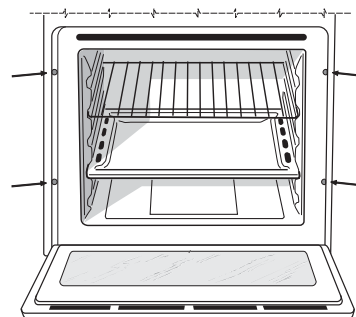
Ventilação

Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (veja as figuras).



Colocar no centro e prender

Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.

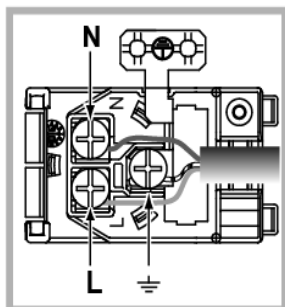
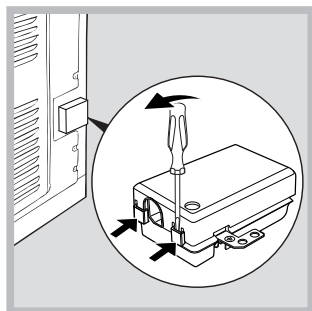


! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

Ligação eléctrica

Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação situada no aparelho (veja a seguir).

Montagem do cabo de fornecimento



1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (veja a figura).

2. Instale o cabo de alimentação: desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os três parafusos dos contactos L-N- e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde  (veja a figura).

3. Prenda o cabo no respectivo grampo.

4. Feche a tampa da caixa dos terminais.

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (veja ao lado). No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente (por exemplo, a parte traseira do forno).

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (veja a Assistência Técnica).

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS

Medidas* largura 43,5 cm
altura 32,4 cm
profundidade 40,6 cm

Volume* Litros 58

Ligações eléctricas Tensão de 220-240V~ 50/60Hz
(veja a placas das características)
potência máxima absorvida 2250W

Directiva UE no. 65/2014 integrando a Directiva 2010/30/UE. Regulamento UE no. 66/2014 integrando a Directiva 2009/125/CE.
Regulamento EN 60350-1,
Regulamento EN 50564

Modelos com ventilação para refrigeração:

Consumo de energia com convecção natural função de aquecimento:  Tradicional
Consumo de energia da declaração de Classe com convecção forçada função de aquecimento:  Cozedura Múltipla

Modelos sem ventilação para refrigeração:

Consumo de energia com convecção Forçada função de aquecimento:  Cozedura Múltipla

Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Natural função de aquecimento:  Tradicional

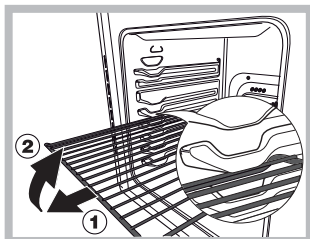
ETIQUETA DE ENERGIA



Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:

- 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações
- 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações
- 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.
- 2002/96/CE e posteriores modificações.

Início e utilização



ATENÇÃO ! O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaíam do forno (1). Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta levantá-las, segurando-as pela parte

da frente, e puxá-las (2).

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. Para escolher a temperatura rode o selector do TERMÓSTATO. Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na Tabela de cozedura (veja os Programas).
3. O indicador luminoso do TERMÓSTATO aceso indica a fase de aquecimento até a temperatura definida.
4. Durante a cozedura é sempre possível:
 - modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
 - modificar a temperatura mediante o selector do TERMÓSTATO;
 - interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição "0".

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grelha fornecida.

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos, a porta do forno e a parte inferior da porta do forno.

! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno

Acende-se se for seleccionado  mediante o selector dos PROGRAMAS. Permanece acesa quando se seleccionar um programa de cozedura.

Utilizar o contador de minutos*

1. Antes de mais nada, para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do TIMER uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio.
2. Volte na direcção contrária aos ponteiros do relógio, configure o tempo que desejar, fazendo coincidir o selector TIMER com o tempo indicado no painel de comandos.
3. O timer é um contador de minutos: quando tiver passado o tempo, toca um sinal acústico.

! O timer não comanda o forno para acender-se ou apagar-se.

Programas

Programas de cozedura

! Para todos os programas pode ser regulada uma temperatura entre 60°C e MÁX., excepto:

- GRILL (é aconselhável configurar somente em MÁX.);
- GRATIN (é aconselhável não ultrapassar a temperatura de 200°C).



Programa de **FORNO TRADICIONAL**

Activam-se os dois elementos aquecedores inferior e superior. Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar uma única prateleira: com mais de um tabuleiro haverá má distribuição da temperatura.



Programa de **COZEDURA MÚLTIPLA**

Activam-se todos os elementos aquecedores (superior, inferior e circular) e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar simultaneamente dois tabuleiros no máximo.



Programa do **FORNO DE CIMA**

Acende-se o elemento aquecedor superior. Esta função pode ser utilizada para retoques na cozedura.



Programa de **GRILL**

Acende-se o elemento aquecedor superior. A temperatura muito alta e directa do grill possibilita corar imediatamente a superfície dos alimentos que, como obstruem a saída dos líquidos, mantém o interior mais macio. A cozedura no grill é especialmente aconselhada para os pratos que necessitem de alta temperatura na superfície: bifes de vitela ou vaca, entrecôte, filés, hambúrgueres et, ... Alguns exemplos de utilização estão apresentados na parágrafo "Conselhos práticos para a cozedura". Coza com a porta do forno fechada.



Programa de **GRATIN**

Activa-se o elemento aquecedor superior e começam a funcionar a ventoinha. Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo, impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.

* Há somente em alguns modelos.

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições 1 e 5: recebem directamente ar quente que poderia provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras de GRILL e GRATIN, principalmente se realizadas com o espeto rotatório, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 2 e 4, coloque na 2 os alimentos que necessitem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

GRILL

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato.

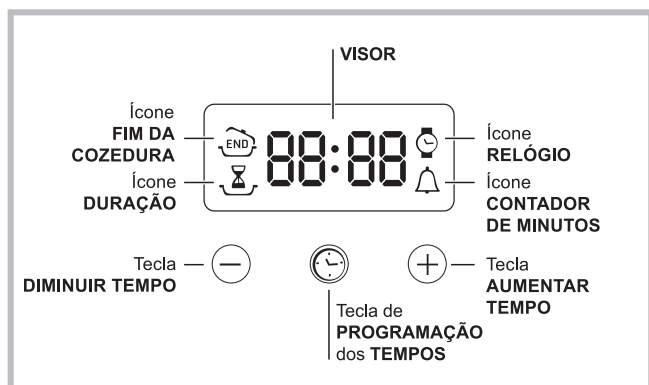
PIZZA

- Para cozer bem uma pizza utilize o programa de COZEDURA MÚLTIPLA.
- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura

Programas	Alimentos	Peso (Kg.)	Posição das prateleiras	Pré aquecimento (minutos)	Temperatura aconselhada	Duração da cozedura (minutos)
Forno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Carne de vitela ou vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	3	15	180	15-20
	Tortas doces	1	3	15	180	30-35
Cozedura Múltipla	Pizza (em 2 prateleiras)	1	2 e 4).	15	230	15-20
	Lasanha	1	3	10	180	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	40-45
	Frango assado com batatas	1+1	2 e 4).	15	200	60-70
	Cavala	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignés (em 2 prateleiras)	0.5	2 e 4).	10	190	20-25
	Biscoitos (em 2 prateleiras)	0.5	2 e 4).	10	180	10-15
	Pão-de-ló (em 1 prateleira)	0.5	2	10	170	15-20
	Pão-de-ló (em 2 prateleiras)	1	2 e 4).	10	170	20-25
	Tortas salgadas	1.5	3	15	200	25-30
Forno de cima	Retoques na cozedura	-	3/4	15	220	-
Grill	Linguado e chocas	1	4	5	Max	8-10
	Espetinhos de calamares e camarão	1	4	5	Max	6-8
	File de bacalhau	1	4	5	Max	10
	Verduras na grelha	1	3 o 4	5	Max	10-15
	Bife de vitela	1	4	5	Max	15-20
	Costeletas	1	4	5	Max	15-20
	Hambúrgueres	1	4	5	Max	7-10
	Cavala	1	4	5	Max	15-20
	Tostas	n.º 4	4	5	Max	2-3
Gratinado	Frango na grelha	1.5	2	5	200	55-60
	Chocas	1.5	2	5	200	30-35

O programador electrónico*



Regule o relógio

! Pode-se configurar, quando o forno estiver apagado, ou mesmo quando estiver aceso, mas não programar o fim de uma cozedura.

Depois de ligar à rede eléctrica ou depois de um corte de corrente o ícone e os quatro algarismos do VISOR piscam.

1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e os três algarismos do VISOR piscarem;
2. com as teclas “+” e “-” regule a hora; se manter pressionadas as teclas, os números passarão mais rapidamente para facilitar a configuração.
3. Aguarde 10 segundos ou carregue novamente na tecla para fixar a programação.

Programe o contador de minutos

! Esta função não interrompe a cozedura e prescinde do uso do forno; permite apenas accionar o sinal acústico quando terminarem os minutos programados.

1. Premir várias vezes a tecla até o ícone e os três algarismos do VISOR piscarem;
2. com as teclas “+” e “-” regule o tempo desejado; se manter pressionadas as teclas, os números passarão mais rapidamente para facilitar a configuração.
3. Aguarde 10 segundos ou carregue novamente na tecla para fixar a programação.

Em seguida será mostrada a contagem regressiva no final da qual tocará o sinal acústico.

Programação da cozedura

! É possível programar somente depois de ter seleccionado um programa de cozedura.

Programação da duração da cozedura

1. Carregue várias vezes na tecla até o ícone e os primeiros três algarismos piscarem no VISOR;
2. com as teclas “+” e “-” regule a data desejada; se manter pressionadas as teclas, os números passarão mais rapidamente para facilitar a configuração.
3. Aguarde 10 segundos ou carregue novamente na tecla para fixar a programação.
4. depois que terminar o prazo, no VISOR aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico. Para interrompê-lo, carregue numa tecla qualquer.

- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa irá terminar automaticamente às 10:15.

Programar o fim de uma cozedura

! A programação do fim da cozedura é possível somente depois de ter definido uma duração para a cozedura.

1. Realize as operações de 1 a 3 descritas para a duração;
 2. em seguida premir a tecla até o ícone e os quatro algarismos do VISOR piscarem;
 3. com as teclas “+” e “-” regule a hora do fim da cozedura desejada; se manter pressionadas as teclas, os números passarão mais rapidamente para facilitar a configuração.
 4. Aguarde 10 segundos ou carregue novamente na tecla para fixar a programação.
 5. depois que terminar o prazo, no VISOR aparecerá escrito END e tocará um sinal acústico. Para interrompê-lo, carregue numa tecla qualquer.
- Os ícones e acesos avisam que foi realizada uma programação. No DISPLAY são mostradas a hora de final de cozedura e a duração alternadas.
- Exemplo: são 9:00 horas e é programada uma duração de 1 hora. Planeia-se as 12:30 como hora de final. O programa iniciará automaticamente às 11:30.

Como anular uma programação

Para anular uma programação:

- em seguida premir a tecla até o ícone da configuração a ser anulada e os algarismos do VISOR piscarem; Carregue na tecla “-” até que no visor apareçam os valores 00:00.
- mantenha pressionadas contemporaneamente as teclas “+” e “-”; deste modo anulam-se todas as programações efectuadas, inclusive o contador de minutos.

* Há somente em alguns modelos.

Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque no aparelho se estiver descalço, ou com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não poderá ser considerado responsável pelos danos que houver derivantes de usos impróprios, errados ou irracionais.
- Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição “●”/“○” quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não coloque objectos sobre a porta do forno aberta.
- Evite que as crianças brinquem com o aparelho.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva. Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

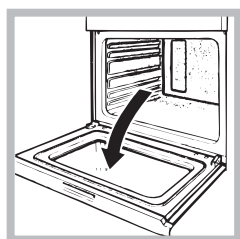
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça, excepto as guias corrediças.
- Aconselha-se não vaporizar detergentes directamente na zona dos comandos, mas utilizar uma esponja.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

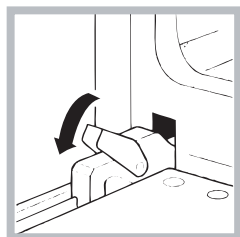
Limpeza da porta

Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.

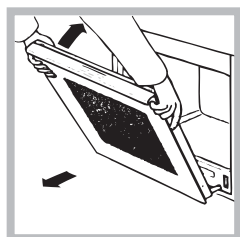
Para uma limpeza mais cuidadosa é possível desmontar a porta do forno:



1. abra a porta inteiramente (veja a figura);



2. levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças (veja a figura);



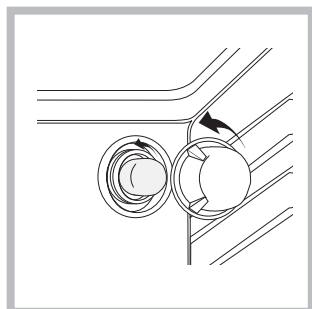
3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Em seguida puxe a porta para a frente e retire-a do seu lugar (veja a figura).

Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica). É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituição da lâmpada



Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 25 W, engate E 14.
3. Retire a tampa (veja a figura).

! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes.

Assistência

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

Economia e respeito do meio ambiente

- É recomendável realizar as cozeduras de GRILL e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Sempre que possível, evitar pré-aquecer o forno e tentar sempre enchê-lo. Abrir a porta do forno tão pouco quanto possível porque o calor perde-se de cada vez que é aberta. Para economizar uma quantidade significativa de energia, desligue simplesmente o forno 5 a 10 minutos antes do fim do seu tempo planeado de cozedura e use o calor que o forno continua a produzir.
- Manter as vedações limpas e sem sujidade para prevenir perdas de energia da porta
- Se possuir um contrato de electricidade com tarifa horária, a opção de "cozedura retardada" tornará mais fácil poupar dinheiro programando a cozedura para períodos de tempo mais económicos.
- A base da sua panela ou caçarola deve cobrir a placa de aquecimento. Se é mais pequena, desperdiçará energia preciosa e as panelas podem transbordar e deixar restos incrustados que podem ser difíceis de remover.
- Cozinhar os seus alimentos em panelas ou caçarolas fechadas com tampas bem ajustadas e usar o mínimo de água possível. Cozinhar com a tampa aberta aumentará o consumo de energia
- Usar exclusivamente panelas e caçarolas planas
- Se estiver a cozinhar algo que demora muito tempo, é melhor usar uma panela de pressão, que é duas vezes mais rápido e poupa um terço da energia.